මහනුවර රජගෙදර
සූපශාස්ත්‍ර පොත
හා

සිංහල සූපකලා සාහිත්‍යය

The COOKERY BOOK of the Kandyan Palace

මහනුවර රජගෙදර

සූපශාස්ත්‍රපොත

හා

සිංහල
සූපකලා සාහිත්‍යය

සම්පාදක:

පුඤ්චිබණ්ඩාර සන්නස්ගල

මුද්‍රණය:

සිරි ප්‍රින්ටර්ස්-දේවානම්පියතිස්ස මාවත, කොළඹ 10

2533
1989

-පූජාව-

ලොව පවතිනතාක් සිංහල ජාතිය රැකදීමට
ස්වාභාවික වරම් ලත් සිංහල මහාශබ්දකෝෂයට
මගේ මේ පරිශ්‍රමය සදාකාලිකව පූජාවේවා!

පුඤ්චිබණ්ඩාර සන්නස්ගල

ප්‍රථම මුද්‍රණය
2533
1989
සම්පාදකගේ ලිඛිත අවසර නැතුව කිසිවකුත්
උපුටා ගැනීම තහනම්

පටුන

කෙටි සංකේත, ආශ්‍රිත ග්‍රන්ථනාමාවලිය
Introduction
පෙරවදන i-xii
(මහනුවර රජගෙදර සූපශාස්ත්‍ර පොත හඳුන්වාදීම)
- i. කලාශිල්ප හා සූප කලාව i – ii
- ii. සූපශාස්ත්‍ර පොතේ පිටපත් ii – iv
- iii. මෙම සූපශාස්ත්‍ර පොතේ කාලය හා කර්තෘ iv – v
- iv. මෙහි දක්වෙන සූප ක්‍රම v – ix
- v. මෙම සංස්කරණය ix – xii

සිංහල සූපකලා සාහිත්‍යය xiii-xLvii
- i. සූපශාස්ත්‍රය xiii – xiv
- ii. මුළුතැන්ගේ xiv – xv
- iii. මුළුතැන් කාර්යය xv – xvii
- iv. ගොවිතැන, වී වර්ග හා බෝග xvii – xxi
- v. මුළුතැන්ගේ උපකරණ xxi – xxiv
- vi. භෝජන වර්ග හා අනුභවය xxiv – xxvi
- vii. බත් වර්ග xxvi – xxix
- viii කැඳ වර්ග xxix – xxxi
- ix. මත්ස්‍යමාංස xxxi – xxxiv
- x. සූප ව්‍යංජන xxxiv – xxxvi
- xi. කුළු බඩු xxxvi – xxxvii
- xii. පානවර්ග xxxviii – xxxix
- xiii. කැවිලි පෙවිලි xxxix – xLiv
- xiv බුලත් කෑම xLiv – xLv
- xv ආහාර වේල් xLv – xLvi
- xvi. ආහාර දානය/පූජාව xLvi – xLvii

මහනුවර රජගෙදර සූපශාස්ත්‍ර පොත 1-90
සිංහල සූපකලා සාහිත්‍යයේ වචන පද්ධතිය 91–114
කතු නිදෙස 115
මුද්‍රණදෝෂ 115–116
සන්නස්ගල වතගොත

කෙටි සංකේත, ආශ්‍රිත ග්‍රන්ථ නාමාවලිය

			පොත ලියූ ශතවර්ෂය	මුද්‍රණය
අනා	=	මෙතේ බුදු සිරිත හෙවත් අනාගත වංසය: ශෝධක වටද්දර මේධානන්ද ස්ථවිර	14	1934
අමා	=	අමාවතුර ශෝධක: රිචඩ් ද සිල්වා මහානාම	12	1922
උපා	=	උපාසක ජනාලංකාරය ශෝධක: කෝදාගොඩ පඤ්ඤසේඛර නායක ස්ථවිර	19	1914
උම්ම	=	උම්මග්ග ජාතකය ශෝධක: කිරිවත්තුඩුවේ ශ්‍රී පඤ්ඤාසාර නායක ස්ථවිර	14	1929
කංටාපි	=	කඩ්බා විහරණී පිටපත ශෝධක: කළුකොඳයාවේ ශ්‍රී පඤ්ඤසේඛර මහානායක ස්ථවිර	13	1929
කඳ	=	කඳවුරු සිරිත (සිංහල සාහිත්‍ය ලිපි) ශෝධක: ඩී. බී. ජයතිලක	13	1940
කව්සි	=	කව් සිළුමිණ ශෝධක: මඩුගල්ලේ සිද්ධාර්ථ මහාථෙර	13	1899
කාව්‍යශේ	=	කාව්‍යශේඛරය ශෝධක: රත්මලානේ ශ්‍රී ධර්මාරාම මහා ස්ථවිර	15	1915
කුදුසි	=	කුදුසික සන්නය ශෝධක: හරුමල්ගොඩ ශ්‍රී සුමංගල ථෙර	13	1926
කෝකිල	=	කෝකිල සන්දේශය ශෝධක: ඩබ්. එෆ්. ගුණවර්ධන	15	
ගණදෙ	=	ගණදෙවි හැල්ල සහ වදන් කවිපොත	18	1922
ගම්පොළ	=	ගම්පොල ඉතිහාසය ශෝධක: ගුණාලංකාර වරසම්බෝධි ස්ථවිර	20	1948
චතු	=	චතුභාණවාරපාලි (මහ පිරිත් පොත) ශෝධක: ලබුගම ශ්‍රී ලංකානන්ද මහානායක ස්ථවිර		1985
ජාඅගැ (ජ.)	=	ජාතක අටුවා ගැටපදය ශෝධක: ඩී. බී. ජයතිලක	12	1943
ජාඅගැ (හෙ.ර.)	=	ජාතක අටුවා ගැටපදය ශෝධක: ඩී. ඊ. හෙට්ටිආරච්චි, එම්. ශ්‍රී රම්මඩල		
ජාගාස	=	ජාතක ගාථා සන්නය ශෝධක: බද්දේගම ධම්මරතන නායක ස්ථවිර	12	1927
ජාතක	=	පන්සිය පනස් ජාතක පොත ශෝධක: ඩී. බී. ජයතිලක	14	1932
ජාතක (මු.)	=	පන්සිය පනස් ජාතක පොත ප්‍රකාශක: ජී. එෆ්. මූණසිංහ	14	1924
ඩෙ	=	ඩෙන්මාර්ක්හි කෝපන්හේගම් පුස්තකාලයේ පිටපත		
ජාතකට්ඨ	=	ජාතකට්ඨ කථා I භාගය ශෝධක: විදුරුපොල ශ්‍රී පියතිස්ස මහාථෙර		1926
තිසර	=	තිසර සන්දේශය ශෝධක: ඩී. බී. ජයතිලක	15	1935
ථූප	=	ථූපවංසය ශෝධක: ගලගම සරණඞ්කර ස්ථවිර	13	1955
දහම්ස	=	දහම් සරණ ශෝධක: කොත්මලේ සිරි ධම්මානන්ද මහාථෙර	13	1929
දළදා	=	දළදා සිරිත ශෝධක: ඊ. එස්. රාජශේඛර	14	1920
දෙ.	=	මහනුවර මල්වතු විහාරයේ මැද පන්සලේ අමුණුගම රතනපාල නාහිමියන් සතු දෙගල් දෙරුවේ පිටපත		
ධම්පි	=	දහම්පිටියට කළ අටුවා සන්නය (ධම්පියා අටුවා ගැටපදය) ශෝධක: ඩී. බී. ජයතිලක	10	1933
ධර්මප්‍ර	=	ධර්මප්‍රදීපිකාව හෙවත් මහාබෝධිවංශ පරිකථාව ශෝධක: රත්මලානේ ශ්‍රී ධර්මාරාම මහාථෙර	12	1915
ධාතුවං	=	ධාතුවංශය ශෝධක: දඹගස් ආරේ ශ්‍රී සුමේධඞ්කර ස්ථවිර	16	1924
නා	=	නාවුල්ලේ ධම්මානන්ද නාහිමි සපයා දුන් මාතලේ දෙරකුඹුරේ වලව්ව සතු පිටපතෙන් පිටපත් කරගත් අත්පිටපත		
ප	=	මහනුවර පත්තිරුව සතු පිටපත		
පඤ්චිකා	=	පඤ්චිකා ප්‍රදීපය (මොග්ගල්ලායන පඤ්චිකා ප්‍රදීපය) ශෝධක: රත්මලානේ ශ්‍රී ධර්මාරාම මහා ස්ථවිර	15	1886
පරෙවි	=	පරෙවි සන්දේශය ශෝධක: ඩබ්. ඇන්. විජේවර්ධන	15	1925
පි	=	පිට		
පූජා	=	පූජාවලිය ශෝධක: බෙන්තර ශ්‍රද්ධාතිෂ්‍ය මහා ස්ථවිර	13	1930

ප්‍රයෝර	=	ප්‍රයෝග රත්නාවලි ශෝධක: කිරිඇල්ලේ ඤාණවිමල ථෙර	13	1943
බ	=	බලන්න		
බුත්ස	=	බුත්සරණ ශෝධක: ලබුගම ශ්‍රී ලංකානන්ද මහානායක ස්ථවිර	13	1953
බෝධිගැ	=	(බෝධිවංශ ගැටපදය) (මහාබෝධි වංශ ග්‍රන්ථිපදය) ශෝධක: රත්මලානේ ශ්‍රී ධර්මාරාම මහා ස්ථවිර	12	1910
බ්‍රි	=	බ්‍රිතාන්‍ය කෞතුකාගාර පුස්තකාලයේ පිටපත		
භේසජ්ජ	=	භේසජ්ජ මංජුසා සන්නය ශෝධක: ඩී. ජී. අභයගුණරත්න	18	1924
මහාවං	=	මහාවංසය පරිවර්තනය: හික්කඩුවේ ශ්‍රී සුමංගල නායක ස්ථවිර හා පණ්ඩිත බටුවන්තුඩාවේ	19	1883
මිලින්ද	=	මිලින්ද ප්‍රශ්නය ශෝධක: බානගල ඤාණරතන නායක ස්ථවිර	18	1955
යෝගර	=	යෝගරත්නාකර ශෝධක: ජී. එස්. රන්දුනු	16	1930
යෝගාර්ණ	=	යෝගාර්ණවය ශෝධක: කිරිඇල්ලේ ඤාණවිමල ස්ථවිර	13	1943
රත්නා	=	සද්ධර්ම රත්නාවලිය ශෝධක: ඩී. බී. ජයතිලක	13	1928
රසවා	=	රසවාහිනී ශෝධක: සරණතිස්ස ථෙර	13	1939
රුමල	=	රුවන්මල් නිඝණ්ඩුව ශෝධක: පණ්ඩිත බටුවන්තුඩාවේ	14	1892
ලංශිලා	=	ලංකා ශිලාලේඛන සංග්‍රහය	14	1912
වනවා	=	වනවාස නිඝණ්ඩුව ප්‍රකාශක: කේ. ඩී. පෙරේරා සහ පුත්‍රයෝ	18	1930
විශුද්ධි	=	විශුද්ධි මාර්ග සන්නය ශෝධක: එච්. ධර්මරත්න	13	1886
වෙසතුස	=	වෙසතුරුද සන්නය ශෝධක: ඩී. ඊ. හෙට්ටිආරච්චි	11	1950
ශ්‍රී ලං	=	ශ්‍රී ලංකා සහරාව ප්‍රවෘත්ති දෙපාර්තමේන්තුව		
සං	=	සංස්කෘත		
සහස	=	සහසරණ		
	=	ශෝධක: පුඤ්ඤබණ්ඩාර සන්නස්ගල	13	1954
සද්ධර්ම	=	සද්ධර්මරත්නාකරය ශෝධක: එල්. කේ. ධර්මකීර්ති:	15	1912
සද්ධර්මා	=	සද්ධර්මාලංකාරය ශෝධක: කිරිඇල්ලේ ඤාණවිමල ථෙර	14	1948
සිංශකෝ	=	සිංහල ශබ්දකෝෂය: සංස්කෘතික දෙපාර්තමේන්තුවේ ප්‍රකාශනය		

GDC = German in Dutch Ceylon by Vovder Behr (1668), Herport (1669), Schwectyer (1682) and Fryk (1692). Translated with notes by R. Raven Hart for the Director, National Museum, Colombo. Government Press 1953.

HC = Heydt's Ceylon. Translated with notes by Raven Hart for 1744. Government Press 1952.

JD = An account of the interior of Ceylon and of its inhabitants with travels on that Island by John Davy. 1821 - Tisara Prakasakayo. 1969.

JET = Ceylon by J. Emerson Tennent, London 1860.

MED = Marathi Etymological Dictionary by K. P. Kulkarni Poona

MP = The travels of Marco Polo. Translated and with an introduction by John Masefield 1907.
P — Page/ Pages.

PBLV = Travelers in disguise narratives of Eastern Travel by Poggio Bracciolini and Ludoico de Varthema. English translations by John Winter Johnes 1963. Harvad University 1962.

PBS = Sinhala vocables of Dutch origin with appendices of Partuguese and Malay Javanese Borrowings by P. B. Sannasgala Kularatne Co. Ltd. Colombo 1976.

RK = An Historical Relation of Ceylon by Robert Knox. Tisara Prakasakayo. 1966.

SB = The veddas by C. G. Seligmann and Brencaz. Seligmann 1969. Autropological Publications (ooster hont. N. B. - The Netherlands)

TC = Travels in Ceylon 1700-1800. by wintergerst (1712) Ives (1773), Fatck (1767), Guyard (1763), de Jonville (1800). Translated and edited by Major R. Raven-Hart, Lake House 1963.

Introduction

(The Cookery book of the Kandyan Palace)

It is a well-known fact that the Sinhala culture has its beginning in the introduction of Buddhism to this country by the most venerated Buddhist ecclesiastic, **Arahat Mahinda** more than two millenniums ago. Every aspect of our national culture experienced a new growth and was stimulated with a new vitality after this momentous event. The legion of art and craft that our nation possesses bears witness to the immense stimulus given by it to our cultural heritage. The Sinhala Literature too is a part of this priceless heritage.

The Sinhala Literature has an unbroken history of one thousand five hundred years. Its subjects are many and variegated and among them food accupies an honoured place; hence culinary art too.

The only surviving cookery book, so far we are aware,was composed during the region of Kandyan kings; but it is imprudent to conclude that there had not been older and more complete cookery books in a society which seemed to have been fastidious in the art of cuisine as well as in the other arts.

Only in one instance does any work in the history of Sinhala Literature mentioned a book on cookery; the **Sinhalabhasa Itihasaya**, a work authored by the Late Venerable **Pandit Madowita Sri Nanananda** an illustrious pupil of Venerable **Ratmalane Sri Dharmarama** of Vidyalankara Pirivena refers to a cookery book(Page242)purported to have been written during the period of 13 th century (Dambadeniya Kingdom).

The **Kandavuru sirita**, a booklet written during the same period describing a diary of the king **ParakramabahuII**(1225-1269)mentions his mid day meal prepared by the chefs of his royal kitchen. This meal was a full course consisted of a number of cooked rice, curry dishes, fruits, sweet meats and beverages. It is therefore suggestive that this manual may have been taken from the above cookery book. However, I did not come across this work.

The late Professor **D. E. Hettiarachchi** who held Sinhala Chair of the University of Ceylon used to speak of an ancient culinary art, but had not come across any ancient work written on the subject. I was intrigued by all these talks and wanting to ascertain whether there are actually any surviving works in this topic, contacted several libraries which are likely to have manuscripts of this nature.

My effort bore fruits in that Venerable **Amunugama Ratanapala** of Malwatte Mahaviharaya of Kandy was kind enough to furnish me with a copy of a cookery book belonging to the historic Degaldoruwa temple. I also learnt that there was a manuscript in the Kandy Octagon (Paththiruppuwa) library. When I heard that there was a manuscript in the British museum I secured a photo copy from that source too. During the time I was studying in the University of Amsterdam, the Netherlands, I came to know that a manuscript of the same work is found in the library of the Copenhagen University, Denmark. I managed to obtain a copy of it. Continuing my search further, I learned that there was a manuscript in the possession of **Dorakumbura Walawwa**, Matale, a family who managed the Kandyan Royal palace kitchen. A copy of this work has been obtained by the Late Venerable **Naulle Dhammananda** Nayaka thero, of Karagastalawa Viharaya, Belihuloya. Now I had five copies. Examination of them made me conclude that they were all copied originally from same master manuscript which fact shows that the book was a manual of cookery possessed as an heirloom by a particular clan of chefs and not one of common circulation.

The book deals with the royal repast of the Nayakkar kings of the Kandy. Recipes include interalia different kinds of rice preparations, various dishes of curry and many varieties of sweet meats. Special attention is given to preparation of meat dishes which fact proves that meat was a favourite item of the royal victuals. But meat always came in the form of venison and no domestic animal appears to have been killed for food even to please the royal palate. No reference whatsoever is made to sea fish although maldive fish is mentioned. Fresh water fish is referred to as aquatic meat (=*diyamas*).

A large number of condiments used to season flavour and aromatize curry dishes and to give an appetizing hue to them are listed under the common name *vaiti*. In place of the chilies, (capsicum) most commonly used now a days to season curries the book prescribed ginger and pepper. Ingradients such as assafoetida(=*perumkayam*) which are not in use as condiments now also are recommended. All recipes are made in such a way that the combinations provide a well balanced, nutritious and health giving diet to the consumer.

Also given in the book are some extremely unusual preparations; one such is the dish made of margosa leaves mixed with *olinda* (liquoris) leaves and jaggery, and another is the wild boar hides made tender by soaking with *olinda* roots, wood applepulp, gingelly/gingili roots and *koora* roots. According to this book food items very hard to cook are made tender and soft by cooking them with *Bo* (ficus religiosa) leaves, *olinda* leaves, and sap of lotus. Such methods which were jealously guarded by the families of royal chefs and not even heard of these days are given in this work.

Nor is the book is wanting in recipes for a great number of sweet meat of which some, such as **pani-kavum** and **lalu** are seldom heard of these days. Methods of preserving fruits and making sugar also are found. Thus one may see that this is not a mere hand book on cookery giving the recipes for sumptuous and exotic dishes for the royal board, but also a source of history showing high degree of refinement achieved by the Sinhala race in the culinary art.

This edition is enriched by an appendice in which a large number of informative references on culinary art are given. Thay are collected from various sources and works of Sinhala texts extending over 1500 years. I have also included references to the food production and food habits of the people of this country made by the foreign writers in their works.

The index given at the end of the book the reader will also come across a list of words directly connected with the cuisine in the Sinhala language. A thorough study of these sources, indicates what a refined and rich culture the sinhala nation possessed throughout its long history.

P. B. SANNASGALA

No. 03, lake Crescent,
Colombo 02
June 15, 1989.

පෙරවදන

මහනුවර රජගෙදර සූපශාස්ත්‍ර පොත

කලාශිල්ප හා සූපකලාව

ශ්‍රී ලංකාවේ සිංහල ජාතිය සතු හැඩගැස්ම ඇරඹී ආවේ මීට අවුරුදු දෙදහසකට පෙර මිහිඳු මහරහතන් වහන්සේ විසින් අරඹන ලද ධර්ම ප්‍රචාරක කාර්යයෙන් පසුව බව ඉතිහාසයේ ප්‍රකට කරුණකි. සිංහල ජාතියේ සෑම පැත්තක ම නවෝදයක් ඊට පසුව ඇතිවී ජාතිය වැඩෙන්නට වන. ඒ බව පැහැදිලි කරන අපූර්ව නිර්මාණ තමා අද අප හමුවෙහි පැනෙන විවිධ කලාශිල්ප සමුදය.

ඒ කලාශිල්ප ගණයෙහි ලා ගැනෙන ලිඛිතය, සාහිත්‍යය වෙයි. සිංහල සමාජයේ විවිධ කරුණු මත, අවුරුදු දහස් ගණනක් තුළ අවිච්ඡින්නව එම සාහිත්‍යය ගොඩනැගී ඇත. සාහිත්‍යයෙහි ආ ඒ කරුණු අතර ජනතාවගේ යැපීමට අවශ්‍ය ආහාර පාන හා ඒ හා ගැටී ඇති කටයුතු සම්භාරය මුල්තැනක් ගනී. එම තොරතුරු සංග්‍රහය ඇතුළත් ලිඛිතය, සූපකලාව වශයෙන් හැඳින්විය හැකියි.

මෙරට සූපකලාව පිළිබඳව මෙතෙක් අප හමුවෙහි දිස්වෙන එක ම පැරණි කෘතිය **මහනුවර රජගෙදර සූපශාස්ත්‍ර පොත** වෙයි. මේ මෙසේ වුවත්, මෙරට පැවති සිංහල සමාජයේ සූප කලාව ප්‍රමුඛ තැනකට පත්ව තිබූ හෙයින්, ඒ පිළිබඳ කෘති මීට පෙර මෙහි නොලියවුණායැයි අපට නිගමනය කළහැකි නොවේ.

පැරණි සිංහල සූපශාස්ත්‍ර පොතක් ගැන බොහෝ කලක සිට මා ද අසා තිබුණි. සිංහල සාහිත්‍යවංශය ලිවීමට කරුණු එකතු කිරීම මා අරඹන ලද්දේ ශිෂ්‍යයකුව සිටි 1938 වන වර්ෂයේ සිටයි. ඒ එකතු කළ කරුණු ඇතුළත් ලිපි ගණනාවක් සිංහල ග්‍රන්ථ වංශය යන ශීර්ෂය යටතේ එවක පළ වූ සිළුමිණ ශාස්ත්‍රීය අතිරේකයෙහි පළකර වීමි.[1]

---

1. මෙම ලිපිපෙළ සිළුමිණ ශාස්ත්‍රීය අතිරේකයෙහි පහත සඳහන් දිනවල පළවී ඇත.

1938 ජූනි 05, 12, 26
1938 ජූලි 03, 10, 17, 24, 31
1938 අගෝ. 07, 14 28
1938 සැප්. 04, 11, 25
1938 ඔක්. 02, 09, 16
1938 නොවැ. 13, 20, 27
1938 දෙසැ. 11, 25
1939 ජන. 15, 22
1939 පෙබ. 12

එවක ලංකාවේ පැරණි පොත් පළකළාවූත්, අලෙවිකළාවූත් ආයතන කිහිපයක් විය. ග්‍රන්ථ ප්‍රකාශ යන්ත්‍රාලය, ලංකාභිනව විශ්‍රැත යන්ත්‍රාලය, ශාස්ත්‍රාධාර යන්ත්‍රාලය, සත්‍ය සමුච්චය යන්ත්‍රාලය, සරසවි සඳරැස යන්ත්‍රාලය, ශ්‍රී භාරතී යන්ත්‍රාලය, ජිනාලංකාර යන්ත්‍රාලය, සිතුමිණ යන්ත්‍රාලය, විද්‍යාලෝක යන්ත්‍රාලය,විද්‍යාකල්ප යන්ත්‍රාලය වැනි එම පොත්පත් පළ කළ මුද්‍රණ ආයතන ගණනාවක් ගැන මට තාමත් මතකයි. මේ හැර ලංකාණ්ඩුවේ මුද්‍රණාලයෙන් ද සැලෙහන පොත් තොගයක් පිටවිය.[2]

මේ අතර, පොත් පළ නොකළාවූ පොත් අලෙවි කළ වෙළඳ සැල් ගණනාවක් ද කොළඹත්, කොළඹින් පිටත් මහනුවර, ගාල්ල, පානදුර, කළුතර ආදී ප්‍රසිද්ධ නගරවල පැවතිණ. ඒ සැම ආයතනයකට පාහේ ම අවස්ථාව ලත් විගස ගොස් පැරණි පොත්පත් එකතු කිරීම මාතුළ පැවති ආශාවක් විය. ඒ අතර, කොළඹ කෞතුකාගාර පුස්තකාලයට ද ඒ සඳහා කීපවරක් පැමිණ මා ළඟ නොවූ පොත් ගැන සටහන් ගතිමි.

අමුද්‍රිත පොත් මොනවාද කියා සොයා බැලීම සඳහා අප්‍රමාණ වෙහෙසක් ගෙන තැන් තැන්වල ඇතැයි කියන පොත්ගුල් කරා ද මම ගියෙමි. මේ කාර්යයේදී මට නිතර සහාය දෙන ලද්දේ ප්‍රාචීන භාෂා පිළිබඳ මගේ ආචාර්යවරයාණන් වූ **කෝට්ටේ ශ්‍රී කල්‍යාණි ධර්මමහාසංඝසභාවේ වර්තමාන මහානායක ධුරන්ධර අතිගරු පූජ්‍ය පණ්ඩිත ලබුගම ශ්‍රී ලංකාභිනන්දාභිධාන** මාහිමිපාණන් වහන්සේ විසිනි. 1953 දී කන්ද උඩරට ඉතා ප්‍රසිද්ධ පොත්ගුල් දෙකකට යැම සඳහා මට අවස්ථාව ලැබිණ. එක් පොත්ගුලක් **තෙල්දෙණියේ බඹරගල රජමහාවිහාරය** සතු වූවකි. අනික් පොත්ගුල **මහනුවර මල්වතු විහාරයේ** දෙගල්දෙරුවේ (මැද පන්සලේ) විය.

සූපශාස්ත්‍ර පොතේ පිටපත්

පැරණි අමුද්‍රිතපොත් සොයා ගිය **ශ්‍රීමත් ඩී. බී. ජයතිලක** මැතිඳුන්ට පවා මේ පොත්ගුල් දෙකේ පොත් උවමනා හැටියට පරිහරණය කිරීමට ඉඩකඩ නොලැබුණු බව මට එහිදී දැන ගන්නට ලැබිණ. එහෙත් ඒ ස්ථාන දෙකේ පොත් පෙට්ටි මට ඕනෑ හැටියට පරිහරණය කිරීමට ඒ පොත් භාරහිමිවරුන් දෙනම මට අවස්ථාව සලසා දුන් බව අදත් මම මහත් හරසරින් සිහිපත් කරමි.

බඹරගල රජමහාවිහාරාධිපති **තෙල්දෙණියේ ශ්‍රී වජ්‍රජෝති නාහිමි** හා **අමුණුගම ශ්‍රී රතනපාල නාහිමිත්** ඒ සම්භාවනීය මහතෙරවරු දෙනමයි. උන්වහන්සේලා ඒ පොත් මට භාර කළේ මා ගැන තිබූ දැන හැඳුනුම්කම උඩ නොව, එවක ඒ ප්‍රදේශයේ කීර්තිමත්ව සිටි ජනනායකයකු වූ මගේ දයාබර මයිලණුවන් වූ සෙනෙට් සභාපති අභාවප්‍රාප්ත **ඒ. රත්නායක** මැතිතුමා නිසාය. මෙවක තවමත් අප්‍රකට වැලිවිට ශ්‍රී සරණංකර සඟරජහිමියන් භාවිත කළ අතිවිශාල **විදර්ශනා භාවනා පොත**[3] හා අද ප්‍රකාශයට පමුණුවන මේ **සූපශාස්ත්‍රපොතත්** මට එහිදී දකින්නට ලැබිණ.

---

2. මහාවංශ, රාජාවලිය, කව්සිළුමිණ. වැනි පොත්.
3. මේ පොත ගැන කෙටි සටහනක් සිංහල සාහිත්‍ය වංශයේ 500–502 පිටුවල එයි. අගය කළ නොහැකි මේ වටිනා පොත ස්වකීය ශිෂ්‍යයකු විසින් ගෙන ගොස් තමන් වහන්සේට නොලැබීම ගැන අමුණුගම රතනපාල නාහිමි එතැන්සිට ජීවිත කාලය තුළම ශෝකයට පත්ව සිටි බව මම හොඳින් දනිමි.

විද්‍යාලංකාර පරිවේණාධිපතිව වැඩවිසූ **රත්මලානේ ශ්‍රී ධර්මාරාම** නාහිමියන් ඇති කළ ධර්ම ශාස්ත්‍රාලෝකය ඊටපසු යහමින් බබලවා විද්‍යාලංකාරපිරිවෙනට ආභරණයක්ව වැඩ සිටි කීර්තිමත් පඬි රුවනකි **පූජ්‍යපණ්ඩිත මාදෝවිට ශ්‍රී ඥානානන්ද** ස්වාමීන්ද්‍රයන් වහන්සේ. මගේ ඇවැස්ස මුත්තණුවන් වූ උන්වහන්සේ ශ්‍රීමත් ඩී. බී. ජයතිලක මහතාගේ සාහිත්‍ය සේවයට හා සිංහල මහාශබ්දකෝෂ කාර්යයට ඇප කැපව ක්‍රියා කළ කෙනෙක් වූහ. උන්වහන්සේ ලියා පළකළ **සිංහල භාෂා ඉතිහාස** පොතෙහි දඹදෙණි කාලීන **පුරාණ සිංහල සූප ශාස්ත්‍ර පොතක්** ගැන සටහනක් එයි.[4] එහෙත් ඒ සූපශාස්ත්‍ර පොත මට දකින්නට ලැබුණේ නැත.[5]

සූපශාස්ත්‍රපොතක් ගැන නිතර ම කථා කළ තවත් කෙනෙකි ළඟදී අභාවප්‍රාප්ත වූ ශ්‍රී ලංකාවිශ්වවිද්‍යාලයේ සිංහල භාෂාව පිළිබඳ මහදුරු පදවිය හෙබවූ **ඩී. ඊ. හෙට්ටිආරච්චි මැතිතුමා**. මා සිංහලසාහිත්‍යවංශය ලියන දවස්වලදී **ඉත්තුම, උල්පැලහුම** වචන දෙක මට ඉදිරිපත් කරමින් සිංහල සූපශාස්ත්‍රයේ එම විෂයට අයත් එවැනි වචන සමූහයක් ඇති බව එතුමා මා සමඟ පැවසීය. ඒ වනවිට, දෙගල්දෝරු පුස්කොළ පොත මා ළඟ තිබුණි. ඒ පොත එතුමාට බැලීමට මම දුනිමි. සිංහලසාහිත්‍යවංශයට එතුමා ලියූ හැඳින්වීමෙහි ඒ පුවත මෙසේ සඳහන් කර තිබේ.

> “මෙම ග්‍රන්ථය සැපයීමේදී සන්නස්ගල මහතා ලක්දිව අස්සක් මුල්ලක් නැර ඇවිදිමින්, පොත්ගුල් අවුස්සමින් මේ තාක් ප්‍රකාශයට නොපැමිණි පොතපත ගැන සොයා බලමින් මෙම කාර්යයෙහි උත්සුක වූ බව දනිමි. දිනක් එතුමා සමඟ සාහිත්‍යගත යම් යම් කරුණු පිළිබඳ සාකච්ඡාවක යෙදී සිටි මම පැරණි ව්‍යාඛ්‍යාන ග්‍රන්ථයන්හි දක්නා **ඉත්තුම, උල්පැලහුම** ආදී ශබ්ද කීපයක් ගැන තොරතුරු විමසීමි. කීප දිනකට පසු ඒ උවමනා කළ විස්තර තොරතුරු පමණක් නොව, ඒවා ඇතුළත් වූ මේ තාක් අමුද්‍රිතව පවත්නා පුරාණ සූප විධානය පිළිබඳ පුස්කොළ පොතක් මා හට ලැබෙන්නට සැලැස්වීය.”[6]

පසළොස් අවුරුද්දකට වැඩි කාලයක් තුළ නොකඩවා කළ උත්සාහයක ප්‍රතිඵලයක් වශයෙන්, 1961 දී සිංහල සාහිත්‍ය වංශය ලියා පළකළාට පසු, සිංහල සූපශාස්ත්‍ර පොතේ පිටපත් සොයන රුචියක් මා තුළ පහළ විය. එහි දී මට පොත් දෙකක් ගැන හෝඩුවාවක් ලැබිණ. එක පොතක් මහනුවර පත්තිරුප්පුව සතු වූවකි. අනික වත්තේගම ඇතැයි කියූ පොතකි. පත්තිරුප්පුවේ පොත අතිගරු **පුරිජ්ජල ශ්‍රී සරණංකර මහානායක** මාහිමියන් වහන්සේගේ අනුග්‍රහයෙන් සුලු කාලයකට ලබාගතිමි. වත්තේගම පොතේ පිටපතක් **නාවුල්ලේ ශ්‍රී ධම්මානන්ද** නාහිමියෝ සපයා දුන්හ.

---

4. සිංහල භාෂා ඉතිහාසය 1940 මුද්‍රණය – 242 පිට.
5. බොහෝ විට මේ සූපශාස්ත්‍රපොත් රජගෙදරට පමණක් සම්බන්ධව තිබෙන්නට පුළුවන. එම කරුණ මෙම පොත් මහජනයා අතර භාවිතයට නොපැමිණීමට හේතු විය. ඒ කෙසේවුවත්, මුල් කාලයේ සිට පැවති රජගෙදර සූපශාස්ත්‍රපොත් පෘතුගීසින්ගේ පැමිණීම නිසා කෝට්ටේ කාලයේදී සිංහල රජගෙදර නටබුන් වෙත්ම අභාවයට ගියා යේ සැලකිය හැකියි.
6. සිංහලසාහිත්‍යවංශය 1960 මුද්‍රණය මුල බලන්න.

ශ්‍රී ලංකා විශ්වවිද්‍යාලයේ මා ඉගැන්නුම් කළ කාලයේදී කළයුතු පර්යේෂණයක් හැටියට සිංහල වාක්මාලාවට පෘතුගීසි ලන්දේසි, මැලේ හා ජා භාෂාවලින් ආ වචන පිළිබඳ සෙවීමක් කිරීමට මා තුළ ආසාවක් ඇති විය. එම කාර්යය සඳහා වර්තමාන පෘතුගීසි, ලන්දේසි භාෂා දැනුම අවශ්‍ය කරුණක් වූයෙන් ලන්දේසි ආණ්ඩුවෙන් ලද ශිෂ්‍යත්වයක් උඩ 1974 දී ඇම්ස්ටර්ඩම් විශ්වවිද්‍යාලයට ගියෙමි. එම විශ්වවිද්‍යාලීය පුස්තකාලයේ ලංකා පොත් ගැන විමසීමක් කරද්දී ඩෙන්මාර්ක්හි කෝපන්හේගම් පුස්තකාලයේ සිංහල සූපශාස්ත්‍ර පොතක් තිබෙන බව දැනගතිමි. එහිදී එහි තිබෙන පොතේ ඡායාරූප පිටපතක් ද ගෙන්වා ගතිමි.

කවදුරටත් සූපශාස්ත්‍රපොතක් ගැන සෙවීමේදී ලන්ඩන්හි කෞතුකාගාර පුස්තකාලයෙහි ද පොතක් තිබෙන බව දැන ගතිමි. ඒ පොතේ පිටපතක් ද ලබා ගතිමි.

මෙසේ මහනුවර දෙගල්දෙරුවේ පොත, මහනුවර පත්තිරුප්පුවේ පොත, වත්තේගම පොත, ඩෙන්මාර්ක්හි කෝපන්හේගම් පුස්තකාලයේ පොත හා මහා බ්‍රිතාන්‍ය පුස්තකාලයේ පොත යැයි මේ සූපශාස්ත්‍ර පොතේ පිටපත් 05 ක් මට සොයා ගත හැකිවිය.

මේ පිටපත් අතර නාවුල්ලේ ධම්මානන්ද නාහිමි සපයා දුන් පොතේ පිටපත මාතලේ අලුවිහාරයේ දෙරකුඹුරේ වලව්ව සතු වූවක් බව ඒ නාහිමියෝ පැවසූහ. බ්‍රිතාන්‍ය කෞතුකාගාර පිටපත නෙවිල් පොත් එකතුවෙහි වූවකි. ඩෙන්මාර්ක් පිටපත පිළබඳ කථාන්තරය මට මෙසේ අසන්නට ලැබිණ.

18 වන සියවසේ අග භාගයේ දී මහනුවර රජගෙදරට පැමිණි ඩෙන්මාර්කයේ අමුත්තකුට රජගෙදර මුළුතැන්ගෙහි ආහාර පිසින මොහොතකදී එහි ආඝ්‍රාණයක් ලැබ එයින් ප්‍රමුදිත වූ ඔහු මුළුතැන්ගෙහි වූවකුට අත්ලසක් දී ඔහු ළඟ තිබූ සූපශාස්ත්‍රපොත පිටපත් කරවා ඩෙන්මාර්කයට ගෙන ගිය බව ඒ පුවතයි[7].

මෙම සූප ශාස්ත්‍ර පොතේ කාලය හා කර්තෘ

සිංහලසාහිත්‍යයෙහි අද දිස්වෙන පැරණි එක ම සූපශාස්ත්‍රපොත මේ බව මගේ විශ්වාසයයි. මහනුවර වඩුග රජවරුන් දින රජගෙදර පැවති ඉවුම් පිහුම් පිළිබඳ වට්ටෝරු කවියට නගමින් මේ කෘතිය කර තිබේ. මේ රචනය මහනුවර 18 වන සියවසට අයත් කෘතියක් හැටියට සැලකිය හැකිය. **වැලිවිට ශ්‍රී සරණංකර සංඝරාජ ස්වාමීන්ද්‍රයන්** වහන්සේ විසින් උද කළ ධර්ම ශාස්ත්‍රාන්තකියේදී සාහිත්‍ය රචනා පිළිබඳ ඇල්මක් දැක්වූ උගත් නුගත් කොයි කවුරුන් විසිනුත් විවිධ තරාතිරමේ විවිධ කරුණු මත එවක පොත්පත් ලියූ බව පැහැදිලි කාරණයකි. එබඳු වෙලාවක, රජගෙදර මුළුතැන්ගෙහි සිටි කෙනකු, එහි ආහාර වට්ටෝරුව බලා එය කවියට නගමින් මේ සූපශාස්ත්‍රපොත කර ඇතිවගයි මගේ විශ්වාසය.

---

[7] අභාවප්‍රාප්ත ආචාර්ය සී. ඊ. ගොඩකුඹුරේ මහතා මේ පුවත මා සමඟ පැවසීය. ඒ මහතා කලක් කෝපන්හේගම්හි කෙරෙන පාලි ශබ්දකෝෂයට සම්බන්ධව සිටි හෙයින් එහි පැවති සිංහල පොත් පිළිබඳ තොරතුරු සංග්‍රහය ඒ මහතා ළඟ තිබුණි. ඒ අනුව මේ පුවත ඒ මහතා දැනගෙනසිටි බව පෙනේ.

රජගෙදර මුළුහිනාවන් මෙහි කතු හැටියට ගරු නාවුල්ලේ ධම්මානන්ද නාහිමි සලකයි.

මහබෝ ගෙනාව　　න්
කුලයෙන් වූ මනාව　　න්
පරපුරයෙනාව　　න්
ගනුව සුලකුණු මුළුහිනාව　　න්

සූපශාස්ත්‍රපොතේ එන මේ කව බලා ඒ අදහස උන්වහන්සේ දුන් බව පෙනේ. එහෙත් මෙහි සඳහන් මුළුහිනා මේ පොත කළ කතුවරයා නොව රජගෙදර ඉවුම් පිහුම් කිරීමෙහි මුල පටන් සිටි එම පරපුර හැඳින්වූ නාමය බව දත මනායි.

මෙහි ප්‍රමාණය කවි 332 කි. බ්‍රිතාන්‍ය කෞතුකාගාර පිටපතේ හා දෙගල්දෝරුවේ පිටපතෙහිත් කවි 331 ක් ලෙස දැක්වෙයි. දෙගල්දෝරුවේ පොතේ අවසානයෙහි මේ කවි දෙක ද පැනේ.

පෙර සිට මෙදිවයි　　න
පැවැතෙන මෙසූපවිදියෙ　　න
අහර පිසවා ගෙ　　න
වැළඳු කල සත දිනේ නිදුකි　　න

මහ ඉසිවරන් පෙ　　ර
ලොවට කිව්හැටි නොමහැ　　ර
සූපසත කවික　　ර
පැමට කිව්ද පඩිදු යටව　　ර

මේ අනුව යටවර නමැති කෙනකු මේ සූපශාස්ත්‍ර පොත කවි කළ බව කියැවේ. අනික් පොතක මෙවැනි සටහනක් නොමැති හෙයින් යටවර කවියාගේ කෘතියක් හැටියට මෙම පොත එක එල්ලේම ඉදිරිපත් කිරීමට මම පසුබට වෙමි. මෙම පිටපත් අතර දෙගල්දෙරු විහාර පිටපත, අලුත්ම පිටපත බව, එහි අවසානයෙහි ලියා ඇති කොටසින් පෙනේ. ශ්‍රී වික්‍රම රාජසිංහ රජු දින මහ මුළුතැන්ගේ සේවයෙහි දෙදෙනකු යෙදී සිටි බවත් ඒ දෙදෙන විජයසුන්දර වික්‍රමසිංහ චන්ද්‍රසේකර රාජකරුණා මුදලිගේ මුනුබුරන් බවත් එහි වැඩිදුරටත් සඳහන් වෙයි.

මෙම පොතෙහි දැක්වෙන සූපක්‍රම

සූප ශාස්ත්‍රය කලාවකි. පෙරදිග සම්මත පැරණි කලා 64න් මෙය එකකි. එහෙයින් මෙහි සූපකලාවට පමණක් අදළ වන නියම සමූහයක් ඇත. ඒවා ගැන තොරතුරු හෙළ බසින් දැක්වෙන මේතාක් හමු වූ එක ම පැරණි ග්‍රන්ථය මේ වෙයි. ඒ කරුණ අතින් මේ පොතෙහි ඓතිහාසික අගයක් පවතී.

සූපකලාවෙහි ප්‍රධාන තැන ගන්නේ අරක්කැමියායි. ඒ වචනය ඔහු සඳහා ම කියැවෙන්නකි. ඔහු කෙබඳු කෙනකු විය යුතු ද යන්න මෙහි දැක්වේ. ආගම ධර්මය අදහන ගතු කේලම් නොකියන ඉතා නොළස්, ඉතා නොමිටි මුහුණ පුරා රැවුල ඇති මධ්‍යම වයසැති තැනැත්තා අරක්කැමි කමට සුදුසු බව මෙහි දක්වා ඇත. (7–16 කවි).

ආහාරය ලෙඩදුක්වලින් මුද ජීවිතය රකින ප්‍රධාන දෙය හෙයින්, අරක්කැමියාගේ සුපරීක්ෂාකාරීත්වය එහිලා උසස් ගුණයක් විය යුතුය. සුදුසු දිනයක හා සුදුසු තැනක සුබ නැකතින් ලිප බැඳීම මෙහි දැක්වෙන උපදේශයකි (18 කවිය). ආහාර පිසීම සඳහා ගත යුතු දර වර්ග නම් කර තිබීම ද තවත් වැදගත් කරුණකි (24 කවිය). ආහාර පිසීමේ දී තෙල් බෙහෙත් කරණයෙහි මෙන් සම – මෘදු ඛර වසයෙන් දක්වා ඇති පාක ක්‍රම, ආහාර පිසින කාගේ වුවත් දැනුමට ප්‍රයෝජනවත් වෙයි. **එහිලා සමපාකයෙන් පිසූ ආහාර අනුභවයෙන් සෞම්‍ය ධාතු ලේ මස් හා ශරීර ශක්තිය වර්ධනය කරන අතර, මෘදු පාකයෙන් පිසූ ආහාර ඉන්ද්‍රියන්ගේ ප්‍රසන්න භාවය ද, ඛරපාකයෙන් පිසූ ආහාර වහා** පැසවා සිරුර සැහැල්ලු වන බව ද පැවසෙයි (29–31 කවි). දිනපතා ආහාර පිසීමෙහි වුව, මේ ගැන දැනීමක් ඇති කර ගැනීම කාට වුවත් ප්‍රයෝජන වනු ඒකාන්තයි.

තෙල් බෙහෙත්වල මෙන් ම ආහාරයෙහි ද පාක වාර ගණන වැඩිවත් ම ගුණය ද වැඩි වන බව අප බොහෝ දෙනා නොදන්නා කරුණකි. සමහර තෙල් වර්ග ශතපාක සහස්‍ර පාකයෙන් පිස ගත යුතු බව වෙදවරු දනිති. සුජාතාව බුදුරජුන් වෙත පිරිනැවූ කිරිපිඩු එවැනි පාකක්‍රමයකින් පිසූ බැවි ද එය එකුන් පනස් දිනක ආහාර කෘත්‍යය උන්වහන්සේට සැපයූ බව ද කියැවෙන පුවත මෙහිදී සිහි කළ මනාය.[8]

විස මුසු ආහාර ගැන දැනීම ද මෙහි විස්තරවන තවත් කොටසකි. **ඒ කොටස් යෝගරත්නාකර, භේසජ්ජමඤ්ජුසා වැනි වෛද්‍ය පොත්වලින් ගෙන මෙහි බහා ඇතිබව පෙණේ** (22–23 හා 40–78 කවි). කෑමට බීමට ගන්නා ද්‍රව්‍ය සංයෝගයෙන් ද විස හට ගැනෙන බව මෙහි සඳහන්වෙයි. **මීපැණි සමඟ උණුදිය නුසුදුසු** බව අප අතර ප්‍රචලිත කරුණකි. එහෙත් **මී පැණි සමඟ වැසි දිය පානය** එසේ ම විසවන බව අපේ දැනුමට වඩා හුරු නැත. එකිනෙකට විසවන ආහාර පාන පිළිබඳ එබඳු තැන් ගැන විස්තරයක් ද මෙහි එයි (79–90 කවි). යම් හෙයකින් විස ආහාර ශරීර ගතවූවිට යෙදිය යුතු පිළියම් ද මෙහි දැක්වෙයි. ආහාර විස සමනය කරවන එම ප්‍රතිකර්ම ආයුර්වේදයෙහි සඳහන් ක්‍රම හා සමව ගමන් ගනී.

ගිතෙලුත් කිරි පුරුදු කලො   ත්
රසායනය වෙතෙයි කිය   ත්
තලතෙල් මුව කබල ගතො   ත්
දත් තරකොට කෙරේ රුචි   ත්
(112 කව)

මෙ පරිද්දෙන් ආහාර පිණිස ගන්නා ද්‍රව්‍යයන්ගේ ගුණාගුණ ගැන විස්තරයක් ද මෙහි අඩංගු කර තිබේ. අද සමාජයට නුහුරු නුපුරුදු ආහාර ද්‍රව්‍ය සංයෝග ක්‍රම ගණයකුත් මේ පොතේ දැක්වේ.

---

8. එකූන පණ්ණාස පිණ්ඩෙ කත්වා සබ්බං අප්පොදකං මධු පායාසං පරිභුඤ්ජි. සො එවහිස්ස බුද්ධභූතස්ස.. සත්තසත්තාහං බොධිමණ්ඩෙ වසන්තස්ස එකූනපඤ්ඤාසදිවසානි ආහාරො අහොසි . . . . ජාතකට්ඨ. (හේ.) 1. 67 පිට.

සුවඳ වයිකි එයින් එක් සංයෝගයකි. ආහාරයන්හි – විශේෂයෙන් ව්‍යංජනවල සුවඳ හා හැඩය ඇති කර ගැනීම සඳහා මේ සංයෝගය යොදා ඇත. උවමනාවේ හැටියට ගම්මිරිස් සුදුලූනු හා දුරු එකට අඹරා මේ සංයෝගය සාදා ගනී. මෙබඳුම තවත් සංයෝගයක් තෙලෙන් බැද අඹරා සකස් කර ගනී. එයට **තෙල් වයිකි** යි මෙහි නම් කර ඇත (17 කව). මීට අමතරව ව්‍යංජන සඳහා **පැසි** නියමයක් ද පවතී. එය ද ඉඟුරු සුදුලූනු සිහින්ව කපා දුරු සමග බැද ගැනීමෙන් සකස් කර ගනු ලැබේ. වටපැසි, **කෙසර පැසි**, අමුපැසි, **මූං පැසි**, ආදි වසයෙන් මේ පැසි වර්ග ගණයක් ම පවතී. මෙය ද ආහාරය රසවත් හා ගුණවත් කරගැනීම සඳහා යොදන ආම්පන්නයකි (118–123 කවි). තවද ව්‍යංජන සඳහා යොදගත යුතු **බැදි සුණු** නියමයක් ද පවතී. එය ගම්මිරිස්, දෙදුරු කොත්තමල්ලි, ඉඟුරු, තිප්පිලි, ලූනු එකට සුනුකොට පිළයෙළ කරගත් සංයෝගයකි. (124 කව). මෙහි අමු ඉඟුරු හා ලූනු දෙවර්ගය අමුවෙන් ගත යුතුබව කියා ඇත. මෙ සඳහා ගම්මිරිස්, ඉඟුරු දෙදුරු, කුරුඳු පොතු, තිප්පිලි, කොත්තමල්ලි, කළු අගිල්, කපුරු යන මේ සියල්ල සමව ගෙන සුණු කර ගැනීමෙන් සාදගන්නා කුඩක් ද **(සුවඳ) පොඩි** නමින් දැක්වේ (161 කව). මේ සුවඳ කුඩුවලට ඇඹුල් යෙදීමෙන් ව්‍යංජන සඳහා තවත් ආම්පන්නයක් සකස් කරගෙන ඇත. **සාත්තු සාඩම්බර** නමින් හැඳින්වෙන එය අද අපට බෙහෙවින් නුහුරු වූවකි (172 කව). මෙවැනි සංයෝග ආහාරයෙහි රසය, ගුණය හා හැඩය සඳහාත් ඉවූ දේ පිළුණු නොවීම සඳහාත් යොදගත් බව පෙනේ.

මේ සූපශාස්ත්‍ර පොතේ ඉවුම් පිහුම් අතර වැඩි අවධානයක් මස් ඉවීම සඳහා යොමු කර ඇත. එහිදී ගොඩමස් හැටියට බිල්වල වසන තලගොයි, ඉත්තෑ, කබල්ලෑ, සතුන් ද ගොඩ වසන ඌරු, ගෝන, මුව ආදි සතුන් ද ජලචර සතුන් අතර හංස, රේමස්, ලූල් ආදි සතුන්ගේ ද මස් රාජභෝජනය සඳහා ගත්බව දැක්වේ. මෙයේ මේ ගොඩමස් හා දියමස් විවිධාකාරයෙන් ඉවීම පිළිබඳ මනා නියමාවලියක් ද මෙහි ඇතුලු කර තිබේ. විවිධව පිසූ ඒ මස් ව්‍යංජන ක්‍රම, විවිධ නම්වලින් ද හඳුන්වා ඇත. ඒ නම් සමූහය ම අද අපට නුහුරුයි (146–159 කවි).

මස් සේදීම සඳහා මීකිරි, මෝරු, කාඩි, ඇඹුල්, කොත්තමල්ලි, ඉඟුරු තැම්බූ වතුර ගත යුතු බව කියා ඇත. මාලු රසවත් කරගැනීම හා පිළිගඳ නැති කරලීමට එය උපදේශ වෙයි (127-130 කවි). පැණි රසට හුරුව මස් ඉවීම බෙහෙවින් අද අපට නුහුරුය. එහෙත් මස් පිසීම මෙහි පෙර පටන් පැවැති බව පෙනේ. මී පැණිවල මස් බහාලීමෙන් කල් තබා ගත හැකිවාක් මෙන් ම, අමුතු රසයක් ද මස්වල ඇතිවෙයි. වැදි පිරිස් මේ ක්‍රමයෙන් මස් බොහෝ කලක් ආහාරය සඳහා තබාගනිති. කටුක රසයෙන් මස් ඉවීම මෙහි ඇරඹී ආවේ පෘතුගීසීන්ගෙන් බෝවූ හරක්මස් කෑමක් සමග විය හැකියි. විශේෂයෙන් අද භාවිත වියලි කරල් මිරිස් භාවිතය ගවමස් කෑමට පටන් ගත් 16 වන සියවසින් පසු මෙහි ඇබ්බැහි වූ බව පෙනේ.

මේ සූපශාස්ත්‍ර පොතේ මාලු පිනිවලට යොදන ආම්පන්න දෙස බැලූවිට, අද අප බහුලව භාවිත කරන වියලි කරල් මිරිස් භාවිත වූ බවකුදු දක්ක නොහේ එහි 'මිරිස්' සඳහන් සෑම තැනක ම ගම්මිරිස් සඳහා ඒ ව්‍යවහාර වූ බව දකින්න පුළුවන. කුළුබඩු ගොන්නෙහි, අද අප භාවිත කරන පහේ හෝ තුනපහට අමතරව (කළු) අගිල්, කපුරු, පෙරුංකායම්, යන වර්ග යොදගත්බව පෙනේ. සැබවින් ම මේ දේ බහා පිසගත් ව්‍යංජනය ශරීරයට හිතකරබව බැලූ බැල්මට වුවද පෙනී යයි.

සූපවට්ටෝරු

මෙම සූපශාස්ත්‍රයෙහි පිළියෙළ කරන ව්‍යංජන පිළිබඳ වට්ටෝරු සමූහයක් ද පවතී. එම වට්ටෝරුවල සඳහන් ව්‍යංජන සඳහා ගනු ලැබූ සමහර දේ අපට අද බෙහෙවින් නුහුරුය. උදහරණ වසයෙන් දෙක තුනක් මෙබඳුය.

(1) කොසොඹ කොළ සකුරු ඔලිද කොළ ලා උයන ක්‍රමයක් මෙහි දක්වා තිබේ (296 කවිය).

(2) ඌරුහම ඔලිද මුල් ගිවුල් මද තල් මුල් කුරමුල් දමා ඉවූවිට මෙලෙක් වන හැටි මෙහි තවත් තැනක විස්තර කර තිබේ (කවිය 295).

(3) බෝකොළ, ඔලිද කොළ, නෙලුම්පත් යුස හා පිටි නොකළ කුළුබඩු දමා ඉවූ විට නොතැම්බෙන දේත් මෙලෙක් වන හැටි තවත් තැනක දැක්වේ (291 කවිය).

නෙල්ලි ඇට හැර මස ගෙන ලෝලු කොළ හා උක් දඹුලා උයා පිළියෙළ කළ ව්‍යංජනයක් ගැන ද සටහනක් මෙහි එයි (296 කව). තව ද අලුපුහුල් ව්‍යංජනය පිළිබඳ වට්ටෝරුව දෙස මේ බලන්න.

ලුනු ඉඟුරු කොතඹුරු එක්ව වටම් න
පුසුල් ඉරා දෙව ඒ වයිනි ලා ගෙ න්
කලතෙල හෝ නොහොත් ගිතෙලේ
මලව ගෙ න
දඬමස් සකුරු දෙළුවා ඇඹුලේ අනාගෙ ක
277 කවිය)

පුහුල් ගෙඩිය ඉරා වතුර (මිරිකා) හැර ලුනු ඉඟුරු කොත්තමල්ලි අඹරා දමා තලතෙල්/ගිතෙල්වල මලවාගෙන දඬමස් සකුරු දෙළුම් ඇඹුල් දමා පිසගත් හැටි මේ කවියෙහි විස්තර වේ. මෙබඳු ව්‍යංජන වට්ටෝරු අද අප අතර දුර්ලභයි. ව්‍යංජන පිළියෙළ කිරීමේදී පලතුරු වර්ගයන්හි යුස ඇඹුල් හැටියට යොද තිබේ. අඹ, දඹ, දෙඩම්, දෙළුම්, ලප්නාරම් ඒ සඳහා ගෙන ඇත (306 කවිය).

මෙහි පැනෙනා තවත් විශේෂ අමුත්තක් නම්, බොහෝ ව්‍යංජන සඳහා මිරිස් වෙනුවට ඉඟුරු ගැනීම හා කුළුබඩු වර්ග සමග උක්දඹු/ උක්සකුරු හා මී කිරි යෙදීමයි. පැණි රසට හුරුව මස් මාලු පමණක් නොව එළවලු ව්‍යංජන පවා පිස ගැනීම මේ සූපවිධානයෙහි විහිතයි. දෙතුන් වර්ගයක් එකට මිශ්‍ර කිරීම ද, එළවලුවලට දඬමස් යෙදීම ද නියම කර තිබේ.

මස් හා එළවලු ව්‍යංජනයන්ට අමතරව කැවිලි වර්ග සමූහයක වට්ටෝරු මෙහි පැනේ. ඒවා පොදුවේ නම්කර තිබෙන්නේ **පූපාපූප** හැටියටයි. මෙහි වට්ටෝරු ගත එම පූප වර්ග අතර, අපට අද වඩා නුහුරු **මුතුලාලු** තනාගන්නා වට්ටෝරුව දෙස මේ බලන්න.

මුංපියලි නැලිය ක
සහල් ගනු තුන් නැලිය ක
කෙටු පිටි විතර ක
උයා මී කිරිලා පදම් ද ක

පත් පැර වියල නු
අත්සුනු සකුරු මෙහි ල නු
ඉස ඉස බැඳ ග නු
මීට **මුතුලාලු** යයි නම් ද නු (229–230 කවි)

මුං පියලි නැලියකට හාල් තුන් නැලියක් ද කොටා එය මී කිරෙන් පදමට උයා එම ඉවූ දේ (කොස් කොළ වැනි) කොළවල දමා (අව්වේ) වියලා අත්සුනු සකුරු ඉස (ගි)තෙලින් බැඳගත් විට **මුතුලාලු** නිපැයෙන හැටි මෙහි දැක්වේ.

මෙසේ විවිධ පූපාපූප වර්ග අතර, සමහර පූප වර්ගයන්ට දී ඇති නම්, අපේ අද වහරට බොහෝ සෙයින් නුහුරුබව සැලකුව මනාය. **සාඩම්බර** (225) **වරදලාලු** (23) **මහරප්ප** (235) **කපිතුවට** 240) **මාතුක කැවුම** (224) වැනි කැවිලි වර්ග ඒ සඳහා දැක්විය හැකියි.

මනාව ඉදුණු අඹ, දඹ ආදී පලතුරු කපා කුළුබඩු සමග උක්සකුරුලා දිය සිඳෙන සේ තම්බා තැබීමෙන් පලතුරු කල්තබාගත හැකි ක්‍රමයක් ද මෙහි විස්තර වෙයි (265 කව).

බීමට සකස් කළ ජලය ගැන ද මෙහි එන වට්ටෝරු කිහිපයක් වෙයි. පිරිසුදු ජලය පෙරා ඉඟුරු ඉස්මලා නැවතත් පෙරා නාමල් රේණු ලා තබා භාවිතයට ගන්නා හැටි මෙහි දක්වා ඇත (177 කවිය). ඒ ක්‍රමය ද අද අපට හුරු නැත.

අවසානයේ සකුරු/සීනි සාදගන්නා පිළිවෙළ ගැන උපදෙස් ද දෙයි. සමස්තයක් වසයෙන් මෙම සූපවට්ටෝරුව දෙස බලනවිට, පෙනියන්නේ මෙවකට බොහෝ සේ වෙනස් සූපක්‍රමාවලියක් මෙහි සංගෘහිතව ඇති බවයි.

මෙරට සාමාන්‍ය සිංහල ජනයාගේ සූප ක්‍රමයන්ට වඩා මෙහි දැක්වෙන සූප ක්‍රමයන්හි සැලකිය යුතු වෙනසක් පවතී. මෙකී සූප ක්‍රම වඩුග රජ පරපුරට හුරු පුරුදු ආහාර පාන අනුව සකස් කර තිබීම ඊට හේතුවිය හැකියි.

මෙම සංස්කරණය

මෙම සූපශාස්ත්‍ර පොත මෙතෙක් ප්‍රකාශයට පත්වී ඇති බවක් මට දැනගන්නට ලැබී නැත. ඒ නිසා **සිංහල සාහිත්‍ය වංශය** ලියා පළකරවීමෙන් පසු මේ පොත සකස් කර කෙසේ හෝ පළ කරවීමට මගේ සිත දවස දෙවේලේ මෙහෙයැවිණ.

1961 සිට 1970 දක්වා වූ දසකය තුළ අවකාශ ලත් පරිදි මෙහි පිටපත් සෙවීම, ශුද්ධිය හා කව්වලට භාවාර්ථ සැපයීම කර, 1973 වන විට මුද්‍රණයට සූදනම් කළෙමි. මේ බව එම වර්ෂයේ මා ලියා පළ කළ **සොරගුණු දේවාල පුවතේ** ද සඳහන් කර ඇත.[9] එහෙත් පොත මුද්‍රණය කළ නොහැකි විය.

මෙම සූපශාස්ත්‍ර පොතේ එන ඇතැම් කව්වල **අපපාඨ** බෙහෙවින් පැනේ. ඒ පාඨ මොනම විදියකින්වත් තේරුම් ගත නොහැකි පරිද්දෙන් අවුල් වී තිබේ. 184 වන කවේ මුල්පදය එබඳු තැනකි. තවත් සමහර තැනක වචනයේ නියම තේරුම් දත නොහැකියි. 177 වන කවේ ආ 'මසසරිබරිය' එවැන්නකි. මෙවැනි තැන් ගණනාවක් මෙහි ඇතිබව සැලකුව මැනවි. මා විසින් භවාර්ථ දීමේදී එබඳු තැන් අතහැර දමා ඇත. ලිවීමේදී සෑම අත්පිටපතක ම නොයෙක් තැන්හි අකුරු අඩුවී තිබීම බොහෝ තැනක පෙනීගිය තවත් ලකුණකි. කවි කිහිපයක් හැර වැඩි ගණනක පද අතිශයින් අවුල්ව පවතී. ඒ සෑම තැනක් ගැන ම ඉතා සුපරීක්ෂාකාරිවීම, ග්‍රන්ථ ශෝධකයකුගේ පරම යුතුකම වූයෙන් ඊට අවනතව ම මේ ශෝධනය කළබව සැලකුව මනාය. සෑම කවියක පාහේ ම දක්වෙන ඒ අපපාඨත් සමග අනිත් පාඨ අධෝලිපි වසයෙන් දක්වීම අධෝපාඨ වැඩිවීමට හේතුවී ඇත.

තවත් සැලකිය යුතු කරුණක් නම්, යම් යම් කවි ඒ ඒ පොත්වල එහා මෙහා මාරුවී ලියැවී තිබීමයි. ඒ නිසා මෙහි පැනෙන සමහර ආහාර වට්ටෝරුවල ක්‍රමානුකූලබවක් නොපෙනී යයි. මේ පිටපත් අතර, අලුතෙන් ම ලියැවී ඇති පොත **දෙගල්දෙරු පොත** වෙයි. ඒ පොත මූලාශ්‍රය කරගෙන අනෙක් පිටපත් බලා මේ ශෝධනය කර ඇතිබව ද මෙහිලා සැලකුව මනාය. ඒ අතර **දෙරකුඹුරේ මුල්පොත** මට ලැබුණේ නැත. ඒ පොතින් ශෝධනය කළ අත්පිටපතකි මට ලැබුණේ. එහෙයින්, එහි මුල් ස්වරූපය ගැන දැනුමක් මේ සංස්කරණයේදී ඇති කර ගත නොහැකි විය. ඒ පොත ද සෑහෙන තරමින් අවුල්ව ලියැවී තිබුණුබව, ශෝධිත පිටපතින් පෙනීගිය කරුණකි.[10]

---

[9] **7 සිංහල සූප ශාස්ත්‍රය**: මෙතෙක් අප්‍රකට වූත් අමුද්‍රිත වූත් මේ පොත ගැන දැනට අවුරුදු දහයක් පමණ කාලයක් තිස්සේ කර නිමාවට පැමිණි පර්යේෂණයකි. මේ පොත මුද්‍රණය කරනු නොහැකිව පවතී. (සොරගුණු දේවාල පුවත – පිටකවරයේ ඇතුල් පැත්ත)

[10] ගරු නාවුල්ලේ ධම්මානන්ද නාහිමි 1952 දී ස්වකීය අත්පිටපතේ කළ සටහනක් මෙසේයි.
"මෙයින් විසිවසකට පමණ පෙර මහනුවර පළාතේදී තිරුවානා ගල් ව්‍යංජනයක රස බැලීමට හැකිවිය. එය පිළියෙළ කරගන්නේ කෙසේදැයි අසා බැලීමේදී පුරාණ සිංහල සූපශාස්ත්‍ර නමින් පොතක් ඇතිබව දැනගන්නට ලැබුණේය. එහි පිටපතක් ලබා ගැනීමට අවුරුදු හතඅටක් ම වෙහෙසුනෙමි. අළුවිහාරේ දෙරකුඹුර වලව්වේ පුස්කොළ පොතක් තිබෙනබව දැනගන්නට ලැබී එහි ගොස් එය ලබාගෙන සුපරීක්ෂාකාරීව මෙය පිටපත් කරගතිමි. එහෙත් එය අදහස් තේරුම් ගැනීමට නොහැකි තරම් ආකුල ව්‍යාකුල තත්ත්වයක පැවැති නිසා තවත් පොතක් සොයාගන්ට උත්සාහ දැරුවෙමි. අවාසනාවකට මෙන් මේ වනතුරුත් පොතක් සොයාගැනීමේ භාග්‍යය නොලැබිණි''.

බ්‍රිතාන්‍ය කෞතුකාගාරයේ හා කෝපන්හේගන්හි පිටපත් දෙක ඒ වූ අයුරින් ම මට ලැබිණ.[11] මහනුවර පත්තිරිප්පු පිටපතක් එසේමැයි. මෙසේ සමස්තයක් වසයෙන් ගත්විට, මෙම සංස්කරණයට ඉවහල් කරගත් පිටපත් පහ ම එක ම මූලාශ්‍රයක් උඩ ලියැවී ඇතිබව පැහැදිලිව පෙනී යයි. එසේවීමේ හේතුව, එක් මුළු දෙටුවකුගෙන් පසුව, ඔහු ළඟ තිබූ පිටපත ඊළඟට පැමිණි මුළු දෙටු තැන අනුපිළිවෙළින් පිටපත් කරගෙන ඒම බව පෙනේ. **දෙගල්දෙරු පොතේ** අවසානයෙහි ආ

> "විජයසුන්දර වික්‍රමසිංහ චන්ද්‍රසේකර රාජකරුණා මුදලිගේ මුනුබුරු වන දෙන්නාට වර්ෂ 1815 දී ශ්‍රීවික්‍රම මහ රජ්ජුරුවො ඉංග්‍රීසින් විසින් පහ කරනතුරු මහමුළුතැන්ගේ රාජකාරිය කළබව දත යුතුයි.''

යන මේ වැකියෙන් ඒ බව පැහැදිලිවෙයි.

මේ නිසා මේ සූපශාස්ත්‍ර පොත, සියවස් දෙකක් අතර, මහනුවර රජගෙදර සිටි මුළු දෙටු පිරිස අතර මිස, ජනතාව අතර ප්‍රචාරයට පත් කෘතියක් නොවන බව මෙහිලා විශේෂයෙන් සැලකුව මනාය.

1974–78 කාලසීමාව ඕලන්දයේ ඇම්ස්ට්‍රඩම විශ්වවිද්‍යාලය, ලන්ඩන් විශ්වවිද්‍යාලය, ඔක්ස්පර්ඩ් ශබ්දකෝෂ ආයතනය, බටහිර ජර්මනියේ බැවේරියන් ඇකඩෙමිය හා ගොටින්ජන් විශ්වවිද්‍යාලයේත් මා වරින්වර අධ්‍යාපනයට යොමුව සිටි අවස්ථාව විය. ඒ කාලයේදී මේ සූපශාස්ත්‍ර පොතේ යුරෝපීය පිටපත් දෙක ලැබුණෙන්, නැවත ඒ පිටපත් හා සසඳ බලා අමුතුවෙන් දෙවන වරටත් මේ පොත සකස් කෙළෙමි.

මේ රටේ ලියැවී ආ සිංහල පොත්පත් සමූහය මුල පටන් කියවා බලන ඕනෑ ම කෙනකුට, සිංහල සමාජයේ විවිධ අංශ අතර, සූපකලාව පිළිබඳව තොරතුරු රැසක් අන්තර්ගතවී තිබෙනබව පෙනී යයි. ඒ තොරතුරු සමුදය මෙරට විසූ සිංහල මිනිසුන්ගේ සංස්කෘතික අගයක් පිළිබිඹු කරවයි. එමනිසා එම තොරතුරු ඉතා කෙටියෙන් නමුත් ඉදිරිපත් කිරීමට, මෙම සංස්කරණයට සපයන ප්‍රස්තාවනාව ඉතා සුදුසු තැනක් හැටියට මට අවබෝධ විය. ඒ අනුව සාරාංශ කරගත් එම කරුණුත්, නොයෙක්වර මෙහි පැමිණි විදේශික වියතුන් අපේ සමාජ ජීවිතය සම්බන්ධයෙන් ලියූ පොත්වල එන ආහාර පාන ක්‍රමයන්ට අදාළ කරුණුත් එක්තැන් කර; **සිංහල සූපකලා සංහිතාව** නමින් කොටසක් මෙහි ඇතුළත් කෙළෙමි. ඒ කොටසෙහි කරුණු ඉදිරිපත් කිරීමේදී සාධක සහිතව ඒ කරුණු දක්වීම ඒ පිළිබඳ කරුණු දැනගනු කැමැති පිරිසට ප්‍රයෝජනවත් වන හෙයින්, එකී සාධක නොඅඩුව එහි දක්වා ඇතිබව සැලකුව මනාය.

---

[11] කෝපන්හේගම් පුස්තකාලයේ තිබූ පිටපත ලැබුණුවිට එය රටපුරා ආරංචියක් හැටියට ද ප්‍රචාරය විය. 1976 ජනවාරි 11 වන ඉරිද සිළුමිණ පත්‍රයේ මුල් පිටුවේ ප්‍රධාන ආරංචිය වූයේ එයයි. ඉන් උපුටාගත් කොටසක් මෙබඳුය.
"**රජකාලේ රජකෑම** සිංහල රජ දවස කෑම බීම වර්ග හා ඒවා පිළියෙළ කළ අන්දම පිළිබඳව විස්තර ඇතුළත් ඓතිහාසික සිංහල ග්‍රන්ථයක් ඩෙන්මාර්කයේ කෞතුකාගාරයේ තිබී සොයාගෙන තිබේ. දහඅටවැනි සියවස අවසානයේදී කීර්ති ශ්‍රී රාජසිංහ මාලිගයේ තිබී ඕලන්ද ජාතිකයන් විසින් ගෙනයන ලදුව ඩෙන්මාර්කයේ කෞතුකාගාරයේ තිබුණු මේ පෞරාණික ග්‍රන්ථය සොයාගන්නා ලද්දේ ආචාර්ය පුඤ්චිබණ්ඩාර සන්නස්ගල මහතා විසිනි'' — යාපා කරුණාරත්න විසිනි.''

මේ සූපශාස්ත්‍ර පොතට සම්බන්ධ වචන සූචිය ද පොතේ අග දක්වා ඇත. ඒ වචන මාලාව කියවා බැලූවිට, සිංහල මිනිසුන් අතර සූපකලාව, සම්බන්ධයෙන් ව්‍යවහාරයට පත් වචන සමුදය වෙන්කර දත හැකි වෙයි. එයින් සූපකලාව නිසා අපේ ජාතික සංස්කෘතිය වැඩී ඇති තරම හා සිංහල වාක් කෝෂයේ ඒ අනුව වර්ධනය වී ඇති තරම ගැන ද අවබෝධයක් ඇති කර ගත හැකි වේ.

මෙසේ මේ පොත පසුගිය දසක දෙකකට අධික කාලයක් තුළ වරින්වර සකස් වෙමින් ආවක්බව සැලකුව මනාය. එම කාලය තුළ මේ පොත මුද්‍රණය කරවීමට මා දැරූ තැත අනන්තයි අප්‍රමාණයි. එහෙත් එය හුදු මහන්සියකුත් සිත් තැවුලකුත් වූවා පමණි. මුහුණ පෑ මේ අපහසුව ගැන සිතනවිට, සාහිත්‍ය වර්ධනයට හිතකර විවිධ පොත්පත් ලිවීමට මෙරට වියතුන් ගන්නා ශ්‍රමය එල ගැන්වීමට මුද්‍රණ පහසුකම් මේ රටේ සැලැසී නොතිබීම, සිංහල සමාජය තවදුරටත් සාහිත්‍යයෙන් පස්සට තල්ලුවී යෑමට හේතු වී ඇතිබව පෙනීයනවා ඇත. කෙසේ හෝ මේ පොත මුද්‍රණය කරවීමේ අධිෂ්ඨානය මත, මෙය මුද්‍රණය කරවාගැනීමට මාර්ගය සලසා ගතිමි. එහිදී මගේ ඉල්ලීම සතුටින් භාරගත් සිරි ප්‍රින්ටර්ස් මුද්‍රණාලයාධිපති **එස්. හේවාවිතාරණ** මහතා මේ සඳහා දුන් සහාය අගේ කොට සලකමි.

මීට පෙර මගේ පොත් ලේක්හවුස්හි මුද්‍රණය කරවද්දී ඒ කටයුතු භාරව සිටි **එච්. ඇලෝසියස්** මහතා දැන් සිරිප්‍රින්ටර්ස් මුද්‍රණ කාර්යය භාරව සිටීම මේ පොතේ මුද්‍රණයට මට ලැබුණු තවත් අනුබලයකි.

මෙ හෙයින් මගේ උවමනාවේ හැටියට මෙහි මුද්‍රණ කාර්යය ඉතා හොඳින් කරගත හැකිවීම මට මහත් සතුටට කරුණකි. ඒ නිසා හේවාවිතාරණ මහතාට සහ ඇලෝසියස් මහතාටත් මෙහි මුද්‍රණ කාර්යයට අතහිත දුන් සිරිප්‍රින්ටර්හි සේවක පිරිසටත් මා මෙන් ම මේ පොත කියවා බලන පාඨක පිරිස ද මහත් සේ කෘතඥ වනු ඇත.

පුණ්චිබණ්ඩාර සන්නස්ගල
03, ලේක්ක්‍රෙසන්ට්,
කොළඹ 02.

1989 ජූනි 15 දින.

සිංහල සූපකලා සාහිත්‍යය

සූපශාස්ත්‍රය

සිංහල ජාතියේ පුරාණය සොයා යෑමේදී අපට හමුවන එක් ප්‍රධාන සන්ධිස්ථානයකි දෙවන පැතිස් රජුගේ කාලය. බුදුදහම ලංකාවට ගෙන ආ අවස්ථාව එය වීම එම සන්ධිස්ථානය ඇතිවීමට හේතුවයි. සිංහල ජාතිය පිළිබඳ මෙරට පැවත එන සභ්‍යත්වය, ශිෂ්ටාචාරය ඇතුළත් සංස්කෘතික හැඩවැටීම ඇරඹී ආවේ මෙම සන්ධි ස්ථානයේ සිටයි.

එවක මිහිඳුමාහිමියන් ගෙන ආ බුදුදහම මෙරට අනුක්‍රමයෙන් ව්‍යාප්තවත් ම, මෙරට මිනිසුන් ඒ අනුව හික්මෙන්නට පටන් ගැනිණ. එහිලා මිනිසාගේ අභ්‍යන්තර ගුණ වගාව මෙන් ම බාහිර ඔපය ද වැඩෙන්නට වන.

ජීවත්වීම අත්‍යවශ්‍ය කාරණය වූයෙන් ආහාර පාන සපයා ගැනීමට පෙළඹී සමාජය පවත්වා ගැනීමෙහි කවුරුත් මෙහෙයැවිණ. බුදුදහම මත වැඩුණු සමාජයක් වූයෙන්, වවාගෙන කා ජීවත්වීමේ පදනම සොයාගෙන ලංකා භූමිය ඔවුහු ගොවිබිමක් කර ගත්හ.

ඒ ගොවිබිමෙන් ද්‍රව්‍ය නිපයා ගෙන ක්‍රමවත්ව ආහාර පිළියෙළ කරගෙන කා බී සන්තර්පනය වූ හැටි දක්වෙන කරුණු සම්භාරයක් මෙරට මුල පටන් ලියැවී ආ සාහිත්‍යයෙහි අන්තර්ගත වී තිබේ. සමාජයේ විවිධ අවස්ථා උපයෝගී ව ලියැවී ඇති එකී කරුණු සම්භාරය සාහිත්‍යයෙහි විසිර පවතී. එය හැකිතාක් දුරට එක්තැන් කර දක්වන මෙම ලේඛනය කියවා බැලූවිට, සිංහල සමාජයේ එක් පැත්තක විහිදී ඇති සංස්කෘතික අගයෙහි පරිපූර්ණ භාවය කෙබඳු ද යනු දක්නට පුළුවන් වෙනවා ඇත.

සියලු සත්වයන්ගේ ජීවත්වීමට ආහාරය ප්‍රධාන වන අතර, ඔවුන්ගේ ආයුෂය, බුද්ධිය, බලය, ආරෝග්‍යය, සැපය හා ප්‍රීතිය යන මේ සියල්ලට ආහාරය මුල්වේ. ඒ බව ධර්ම ශාස්ත්‍රීය ග්‍රන්ථයන්හි මෙන් ම සියලුම සම්භාව්‍ය වෛද්‍ය ග්‍රන්ථයන්හි ද මැනවින් දර්ශිතයි.[1]

ද්‍රව්‍ය සොයා ගනිමින් හා නිපදවා ගනිමින් ඒවා එකතුකර රසයත් ගුණයත් ඇතිවන අයුරින් හා ශරීරයට හිත්කරවන පරිද්දෙන් මනා සේ පිළියෙළ කර අනුභව කිරීම දියුණු වූ මිනිස් සමාජයේ ක්‍රියාවකි. එය මිනිස් පරපුරේ විශිෂ්ට සංස්කෘතික ලක්ෂණයක් ද වෙයි. මිනිස් සමාජය නීරෝගීව පැවැත්මට ඒ ආහාරය ප්‍රධාන හේතුව වෙයි.

ආහාර පිළියෙළ කරගැනීම එක්තරා කලාවකි. එහි ක්‍රමාවලිය මිනිසා විසින් ම නිපදවාගෙන තිබේ. ඊට **සූපශාස්ත්‍රයයි** නම් කර ඇත. එය ඇත පුරාණයේ සිට පෙරදිග සම්මත සිවුසැට කලා අතර එකකි.[2] ආහාර පාන පිළියෙළ කරගත යුතු උපදේශ සංග්‍රහය සූපශාස්ත්‍රයෙහි විස්තර කර තිබේ.

---

[1] I “එක නාමකිං, සබ්බෙ සත්තා ආහාරට්ඨිතිකා” චතු. 2 පි.
II “ආයුඃ සත්වබලාරෝග්‍ය – සුඛප්‍රීති විවර්ධනාඃ
රස්‍යාඃ ස්නිග්ධාඃ ස්ථිරාහෘද්‍යා – ආහාරාඃසාත්විකාඃප්‍රියා”
භගවත්ගීතා 17 අධ්‍යාය 7.
iii සුශ්‍රැත සූත්‍ර ස්ථාන 20 අධ්‍යාය.
iv චරක සූත්‍රස්ථාන 27 අධ්‍යාය.

[2] සිවුසැට කලා: සද්ධර්මා. 94 පි.බ. එහි 23 වැන්න, සූපශාස්ත්‍රයයි.

සූපකලාවෙහි සිංහල මිනිසුන්ගේ දැනුම ඉතා පැරණියි. මේ ගැන විමසන්නකුට අනුරාධපුර යුගයේ සිට මේ දක්වා ලියැවී තිබෙන ලේඛන සම්භාරයෙහි එන කරුණු පිටුවහල් කර ගත හැකියි. ඒ ලේඛනයන්හි එන එම සටහන් සමූහය මෙරට පාරම්පරිකව පැවත එන සූපකලාවෙහි වගතුග ඉදිරිපත් කරයි.

සිංහල ලේඛනයන්හි – විශේෂයෙන් සාහිත්‍ය පොතපතේ එන විවිධ වචන අතර එක්තරා කොටසක් සූපකලාවට පමණක් උපයෝගී ව පවතී. එම වචනමාලාව පිරික්සා බලනවිට, සූපකලාවෙහි සිංහල මිනිසුන්ගේ දැනුම හා අභ්‍යාසය විශිෂ්ටබව පෙනී යයි. සිංහල ජාතියේ සංස්කෘතිය හා එහි අගය සොයන අවස්ථාවලදී, සූපකලාවට සම්බන්ධ ඒ වචන සමූහය ද මනා ආලෝකයක් විහිදුවා සිටී.[3]

මුළු යනු ආහාරය සඳහා සම්භාව්‍ය සිංහල සාහිත්‍යයේ එන වචනයකි.[4] මේ වචනය මුල් කරගෙන මුළුගේ, මුළුතන්/ මුළුතැන්ගේ යනුවෙන් එන වචන ගෙදර ආහාර පිළියෙළ කරගත් තැනට ව්‍යවහාරයි.[5] **උඳුන**, **ඉදින** යනු ද මේ හා තවත් සමකාලීන පැරණි වචනයි.[6]

මුළුතැන්ගේ

ගෙදර ආහාර පිළියෙළ කර ගැනීමට මූලික වශයෙන් **ලිප** පිහිට වෙයි. එද මුළු යන වචනය තරමට ම සාහිත්‍යයේ පැරණිබව දක්වෙයි.[7] ලිප්කැට (ගල්) තුනකින් වට කළ භූමිභාගය තුළ ගිනි දල්වා ආහාර පිස ගැනීම සඳහා මේ ලිප සකස් වී තිබිණ. ගෙදරක ලිප පවතින කොටසට ලිප්ගේ යනුවෙන් ද අද ව්‍යවහාර වේ. **ලිප්දෙර** යනු එහි පැරණි ව්‍යවහාරයයි.[8] ඒ සඳහා මෙවක පොදු වහර **කුස්සිය** යනුයි. එය 16 වන සියවසින් පසු යුරෝපීය වර්ගයක් වූ පෘතුගීසීන්ගේ බසින් සිංහල වහරට එක් වූ වචනයකි.[9] **උයනගේ** යනු අද ගම්බද බොහෝ පෙදෙස්වල ඒ සඳහා වහරට පත් වචනය වේ.[10]

---

3. මෙම පොතේ අග එන සූප කලා වචනමාලාව බලන්න.
4. i “මුළු සමගිනෙන් මුළුදෙට” කව්සි. 613
5. i මහානසෙ, මුළුතැන” ධම්පි. 228
   ii මුළුතැන් වන් තිළිලෙන්” කව්සි. 611.
   iii මාළිගාවෙන් බැස මුළුතැන්ගෙට ගොසින්” රත්නා. 745.
6. i “උද්ධන කපල්ලානිව, උඳුන් හා ඇතිළියනුත්” ධම්පි. 114
   ii “උද්ධන කපල්ලානි, ඉදිනිය හා කබලූ පිසන කබල” ජාඅගැ. 181
7. i “උද්ධනෙ, ලිප” ධම්පි. 28.
   ii “තුන් ලිප්කැට සමසේ දර උද අමුලුවා” පූජ 64
8. “මා හැඳින සේක්වනැයි ලිප්දොර හෝනේය” අනා. 95
9. කුස්සි යන්න ගෘහයක ඇතුලුගැබට දඹදෙණි කාලයේ ව්‍යවහාර වචනයකි.
   “වැද හෝනා කුස්සියට වන්හ” රත්නා 279 (=ගමහංපාවිසි ධම්මපදට්ඨ. 152 පි.) පෘතුගීසි බසින් උයන ගෙට ආ කුස්සි වචනයට මෙහි සම්බන්ධයක් නැත.) පෘතුගීසි **cozinha** යනු ආහාර පිසින තැනයි. **PBS. P. 91**
10. “උයන ගෙය” (කථා) = කුස්සිය; සිංශබ්ද. 1864 පි.

මේ අයුරින් ගෙදරක මුළුතැන්ගේ, ලිප්ගේ, උයනගේ, කුස්සිය ආදි වශයෙන් ව්‍යවහාර වූ ස්ථානය ආහාර පිසින තැන මෙන් ම, ඒ සඳහා අවශ්‍ය උපකරණ තැන්පත් කරන තැන ද වෙයි. එය කවර තරාතිරමක ගෙයකත් අත්‍යවශ්‍ය වූ ම කොටසකි. ගම්බද බොහෝ දෙන ආහාර අනුභවය සඳහාත් උයනගේ භාවිත කරන බව මෙහිලා සැලකුව මනාය.

මුළුතැන්ගෙහි ප්‍රධාන අනුතැන් දෙකක් ඇත. ඒ **ලිප්බොක්ක** හා දුම්මැස්සයි. ලිප්බොක්ක එවක හඳුන්වා තිබෙන්නේ **වළන්මුල්ල**, **වළන්දෙර** යන වචනවලිනි.[11] ලිප පිහිටා ඇති කොටසෙහි මුල්ල **ලිප්බොක්කයි**: ලිපට උවමනා දර හා ලුනුදපාල්ලුව බහුල වශයෙන් එහි තැන්පත් කර ඇත. ලිප්බොක්කට උඩින් දුම්මැස්ස තනා ඇත. පැරණි සාහිත්‍ය පොතපතේ දුම යනුවෙන් එය පැනේ.[12] ආහාර පිසීමට අවශ්‍ය උපකරණ හා ද්‍රව්‍ය බොහෝ සේ එහි තැන්පත් කර තිබේ.

මුළුතැන් කාර්යය

මුළුතැන් කාර්යය සඳහා නියුතුව සිටි තැනැත්තා **මුළගිනා** නමින් එවක හඳුන්වනු ලැබීය. **මුළුනා**, **මුළුදෙටු** වශයෙන් එන්නේත් ඔහුයි.[13] **සූද**, **සූදපුතු**, **සූදෙට**, **සූවරුවා** යන අතින් නම් කිහිපයක් ද මොහු හඳුන්වා දීම සඳහා අපේ පොත්පත්වල සඳහන් වේ.[14] **අරක්කැමි**, **බත්හරු**, **මෙකරු** යනුවෙන් තවත් නම් කීපයක් ව්‍යවහාර වූ අතර, අද මොහු **කෝකියා** නමින් ද හැඳින්වෙයි.[15] මෙයින් පෙනෙන්නේ වෘත්තීය/රාජකාරි වශයෙන් ආහාර පිසීම අද මෙන් එදත් පිරිමින් සතු කාර්යයක් වූ බවයි. මහ දුගියකුගේ දනය පිළියෙළ කිරීමට සක්දෙවිඳු මෙහෙකරුවකුගේ ස්වරූපයෙන් ආ පුවතත් මීට තවත් සාධකයකි.[16]

---

11. “පැන් කළය ගෙයි තබා පියා . . . බඩදල දැඩි හෙයින් වග වහා **වළන්මුල්ල** සමනා පියන්ට යන ගමනක් සේ” රත්නා. 91; සද්ධර්ම. 641
12. ‘කෙමවර දගෙන කුද්‍යති පිස දුම තබනු’ යෝගාර්ණ. 38.
13. i ‘ගනුව සුලකුණු **මුළගිනාවන්**’’ සූප. 12
    ii ‘ඔහු දැක **මුළුනා**’ කව්සි. 612
    iii ‘මුළු සමගිනෙන් **මුළුදෙට**’ කව්සි. 613
14. i ‘**සූදයාගේ** හස්තපථයට ගියාවූ කාකයා මෙන්’ ජාගාස. 17, 268
    ii ‘**සූදෙට** අනවැසි ලවා මේ පිසවා’’ සිදත්. 145
    iii ‘සූදපුතෙනතන, **සූද පුත්‍රයා** විසින්’’ ජාගාස. 268; රුමල. 371.
15. i ‘මහ දුගියාගේ ගෙට ගොසින් – **අරක්කැමි** කමක් කෙළෙම් වී නම්’’ රත්නා. 449
    ii ‘‘ආලාරිකාංච, **බත්හරුවෝ** ද’’ වෙස. 610.
    iii බෝධිගැ. 144
    iv සිදත්. 147 ද බ. කෝකියා යන්නෙහි මූලය ලතින් cocus යනුයි.
16. ‘මහ දුගියා ද උන් දැක, සබඳ තොපි කුමන ශාස්ත්‍රයක් කරවුදැයි විචාරා, ‘මා නොදන්නා සිල්පයෙක් නැත. සෙස්ස තබා සූපශාස්ත්‍ර ලෙසින් කැඳ බත් ආදිය පිසන සේත් දනිමි’ යි කීවුය’’ රත්නා. 450.

ලංකාවට වැද්ද ගත් භාරතීය සම්ප්‍රදය අනුව රජගෙදර මුළුතැන් කටයුතු එක්තරා පිරිසකට අයත් වූවක් විය. බමුණකුට දව රජකුමරියට උපන් බමුණා මෙම කාර්යයට හිමි තැනැත්තා බව සඳහන් වී තිබේ[17] වෘත්තීය/ රාජකාරි වශයෙන් අහර පිසූ පිරිස පිරිමින් වූ අතර, ඔවුන් තුළ පිහිටිය යුතු ගුණධර්ම හා ශරීර ලක්ෂණ සූපශාස්ත්‍රයෙහි මැනවින් ප්‍රකාශිතයි. රජුට පිළියෙළ කළ භෝජනයෙහි විසවිස ඇත්දැයි පරීක්ෂා කිරීම සිරිතකි. එම කාර්යය රාජ වෛද්‍යවරයා (මහවෙදනා) විසින් කරනු ලැබේ. ඒ සිරිත පොළොන්නරු කාලයේ පවා පැවති හැටි බුත්සරණින් දත හැකියි.[18]

සූපකලාවෙහි නායකයා පාක නායක හැටියට සංස්කෘත සාහිත්‍යයෙහි දැක්වේ. ආහාර රස සංයෝගය මනා සේ දත් ක්‍රියාවන්හි දක්ෂ ද්‍රව්‍යගුණ දන්නා වූ තැනැත්තා පාක නායකයා බව එහි දක්වා ඇත.[19]

සාමාන්‍ය ගෙදරක ආහාර පිසීමේ කාර්යභාරය අයිතිව ඇත්තේ ගෘහණියටය. විය පැමිණෙන ලඳරිය සූපශාස්ත්‍රයෙහි නිපුණ කරවීම මවුපියන් සතු ක්‍රියාවකි.[20] මේ අතර, සූපශාස්ත්‍රයෙහි දක්ෂ වූ ගෘහණීන් ගැන ද අපට නිතර සාහිත්‍ය සටහන්වල හමුවේ. චණ්ඩාල දැරියක වූ අශෝකමාලාවට සාලිය කුමරු සමග රජගෙදරට වැද දුටුගැමුණු රජු ඇතුළු රටවැසියාගේ සිත් ගත හැකි වූයේ ආහාර රසවත්ව පිළියෙළ කිරීමෙහි ඇය සමත්ව සිටි නිසා බව සද්ධර්මාලංකාරයෙහි සඳහන් වේ. රසවත්ව ආහාර පිසීමෙහි දක්ෂ වූ එවැනි ගෘහණීහු **මධුපාචිකා/ මධුරපාචිකා** නමින් හඳුන්වනු ලැබූවාහුය.[21]

---

17. 'සූද, අරක්කැමියන් නොහොත් බමුණන්ට ද රදූන් බඩහොත් බමුණන්'' ජා:අගැ. 37.
18. 'රජ්ජුරුවන්ට ඉදිකළ භොජනෙහි පළමුකොට අගු බැලූ මහ වෙදෙක්හුසේ'' බුත්ස. 254.
19. ධෘතා ධෘත විපාකඥො-රස සංයොග භෙදවී – ක්‍රියාසු කුශලොද්‍රව්‍ය–ගුණවිත් පාක නායකඃ.ශුක්‍රනීති.(සිංආශබු143 පි.)
20. 'තං පන කුමාරිකං මාතා පිතරො සූප පුරාණෙ වුත්තනයෙන අනෙකප්පකාරං පචන කම්මං උග්ගණ්හා පෙසුං'' සහස්ස 66.
    ii ''දිසාපාමොග් ආචාරීන්ගේ සූපශාස්ත්‍ර උගන්ට යන කෙනකු මෙන්'' රත්නා. 289.
    iii ''ඒ කුමාරිකාවන් **සූපශාස්ත්‍රයෙහි** අභ්‍යාස කරවා'' සද්ධර්මා. 654.
21. 'අශෝකමාලා දේවි . . . රසයෙන් උද්දම වූ නොයෙක් සූප ව්‍යංජනයෙන් යුක්ත බත් අවුලු ආදිය මෙහෙ නිමවා'' සද්ධර්මා. 591; ආහාරයෙහි පැවති යුතු ප්‍රධාන රස තුනකි. එය මධුර, ලවණ හා අම්ලයි. භේසජ්ජ. 65 බ.
    ii ''**මධුර පාචිකා** යන පාඨ මැනව'' ධම්පි. 244.
    iii ''දෙවැනිණියෝ පිසමන් යාපත් හෙයින් **මධුපාචිකා** නම්හ'' රත්නා. 797.

ඉව්මෙහි අත්ගුණය ද වෙසෙසින් සැලකිය යුත්තකි. සූපශාස්ත්‍රය දත් අත්ගුණය ලත් ස්ත්‍රීන් පිළියෙළ කළ ආහාරය අතිශයින් ප්‍රණීත විය. මධුරහත්ථරසා (=මියුරු අත්රස ඇත්තී) යනුවෙන් එබඳු ස්ත්‍රීන් ගැන සඳහන් වේ.[22] දසීහු ද එම කාර්යයෙහි යෙදී සිටියාහුය. දෙවන රාජසිංහ රජුගේ (ක්‍රි.1634–1684) මුළුතැන්ගේ විවාහක හා අවිවාහක සුරූපී ස්ත්‍රීන් සේවය කර ඇති බවත් ඔවුනතර පෘතුගීසි ස්ත්‍රීන් පවා සිටි බවත් නොක්ස් සඳහන් කරයි.[23]

එහෙත් එම ස්ත්‍රීන් එහි සිටින්නට ඇත්තේ ආහාර ඉව්මෙහි යයි සිතනු අමාරුයි. එවක වුවත් රජගෙදර මුළුතැන් මෙහෙය පිරිමින් සතු කාර්යයක්ව පැවැති බව පෙනෙන හෙයිනි.[24]

ගොවිතැන හා වී වර්ග

පෙර සිට ම මෙරට සිංහල ජනතාවගේ ප්‍රධාන ආහාරය **බත** වී තිබේ. ඊට අවශ්‍ය වී නිෂ්පාදනය මෙරට ගොවි කර්මාන්තයේ ප්‍රධාන අංශය වී ඇත. වී නිපදවා ගත් කුඹුරේ පැවති කාර්යාවලිය උපරිම ශ්‍රමයකින් කළයුතු විය.[25] ඒ සඳහා අවශ්‍ය විවිධ උපකරණ සම්භාරයක් විය. හරක්බාන, සීවැල්, නඟුල් වියදඬු, දැකැති ආදී උපකරණ ගැන ද කෙත් ගැන කවීන් කළ වැනුම් ගැන ද විමසන විට වී නිෂ්පාදනයට -- වී ගොවිතැනට තරම් අප රට මෙහෙයැවී තිබුණු අනිත් කාර්යයක් නැතිබව පෙනී යනු ඇත.[26]

කුඹුරේ වපුරණ ලද වී වර්ග බොහෝය. ඒ වී වර්ගයන්හි සංඛ්‍යාව එක්තැන් කළවිට සිය ගණනක් වනු දැකිය හැකියි.[27] ඒ වී වර්ග අද මෙන් එමකත් කලින් කළ හා වරින්වර වෙනස්ව හා සකස්ව භාවිතයට ගෙන ඇත. ඒවා අතර **සියදෑහැල්**, නම් වූ **ස්වයංජාත හැල්, රත්හැල්, සුවඳහැල්/ සුවඳැල්** වවිනා වී වර්ග බව පෙනේ.

---

22. ''මධුරහත්ථරසා, මියුරු අත්රස ඇතියි'' ධම්පි. 244.
23. "He path many women belonging to his kitchen" Rk. 66 p.
24. සූප 14
25. ''පළමු කොට කුඹුර ගෙවඩිය යුතුයි. ඉක්බිති බිම් නැඟිය යුතුයි. පසුව දෙසී සෑම යුතුය. මියර කෙටිය යුතුය. තුන් සී සාන්ට යුතුය. කැටතලා පෝරු ගෑ යුතුය. කලල්ලම් කට යුතුය. වපුළ යුතුය. වැට බැන්ද යුතුය. ඉස්නන් තෙමිය යුතුය. දිය බැන්ද යුතුය. ගොයම් රෝගයට කෙම් කළ යුතුය. ගොයම් පැසී ගියකලට ද මැඩ වී අවුකොටුවල ලිය යුතුය. පෙර ලා හිපිනැලි සැව යුතුය. වල්පොල් කෙටිය යුතුය. දවා හෙළි කටයුතුය. වපුළ යුතුය. මාස් සමසත් මෙලෙස ම කට යුතුය. යනාදීන් . . . . . මේ කර්මාන්තයෙහිත් කෙළවරක් ම නොපෙනෙයි'' රත්නා. 152; එහි 893 පිට හා පූජා 329–330 පි. බ.

26 පූජා. 331 ද බ. 27. ගම්පොල 220-21

මොනරහැල්, ගොඩහැල්, ඇල්/හැල් වී හා මාවි බොහෝ සේ පැරණි සාහිත්‍ය සටහන්වල එයි.[28] ඒ වී අතර **මාවී** හා **සීනැටි/ හීනැටි** කාලාන්තරයක් මුලුල්ලේ මේ රටේ පැවත එන වී වර්ග දෙකකි. එයින් **සීනැටි** පැසීමට තුන් හාර මසක් ගතවන අතර, **මාවී** පැසීමට හය හත්මාසයක් ගතවන බවද සඳහන් වී තිබේ.[29] මෙරට වී ගැන සටහනක් ඉදිරිපත් කළ රොබට් නොක්ස් **හොඩරවාල, හීනැටි, හාතියල්, මාවී** හා **ඇල්පත්හැල්** යනුවෙන් වී වර්ග පහක් එවක වූ බව සඳහන් කරයි.[30] මේ වී වර්ග එකක් ඉවර වූ පසු එකක් වපුරා ඇත. මුලු අවුරුද්ද තුළ ම රටේ වී වැපුරූ බව එයින් පැහැදිලි වන අතර, වසකට තුන්වරක් අස්වැන්න ලද හැටි ද, විදේශිකයන්ගේ පරීක්ෂණවලදී හෙළිවී තිබේ.[31] ''ගොවිහු නිකම් හිඳිනා දවසෙක් නම් නැත.''[32] යනුවෙන් ලියැවී තිබෙන්නේ මෙරට විසූ පැරණි ගොවියා මුලු කාලය ම මෙසේ ගොවිකමෙහි යෙදී සිටි නිසාය.

මේ වී වර්ග හැර මෑත කාලයේ සිට මෙරට ව්‍යවහාර වන **කරයල්, පන්නිටි**, තවුවැල් ආදී වී වර්ග ද එවක නො තිබුණහයි කිව නොහැකියි. තවුවැල් **තවුඇල්** හැටියට ද, කරයල් **කරවිඇල්** හැටියට ද ඉහත සඳහන් සටහනේ (27 අධෝ ලිපිය) එයි. සම්බා සාලට අයත් වී වර්ග මෑත කාලයේ වූ බව සැලයි. එම සටහනෙහි දැක්වෙන **සීන්ඇල්, දුරුඇල්, කොතඹුරු ඇල්** ආදී වී වර්ග සම්බා ගණයෙහි ලා ගිණිය හැකි බව පෙනේ. ඉහත සඳහන් මේ වී වර්ගවලින් ගත් සහලුයි මෙරට බත සඳහා යොදා ගෙන ඇත්තේ. මේවායින් සකස් කළ සහල් අතර, **කැකුළුසාල්** පෙර සිට ම සඳහන් ව ඇති හෙයින්[33] තම්බා පිළියෙල කළ සහල් ද නොවූහයි සිතිය නොහේ.

වී වර්ග සම්බන්ධයෙන් එන යථෝක්ත සටහන්වලින් පෙනෙන්නේ වී ගොවිතැන ලංකාවේ මුල්තැන ගෙන තිබුණු වගයි. ඊට හේතුව රටවැසියාගේ ජීවනෝපායෙහි ප්‍රධාන මාර්ගය වී ගොවිතැන වීමයි. එහිලා ඉතා උගහට කාර්යය සීසෑමයි. ආම්පන්න සහ පිරිස් 18 ක සම්බන්ධය සීසෑමෙහි පැවති හැටි පූජාවලිය විස්තර කරයි.[34] ඒ වී වගාව ද ගොඩමඩ දෙකෙහි ම කර ඇත.[35] කෙත් ගැන විශේෂයෙන් අපේ සන්දේශ කවින් කළ වැනුම් ද **හරකබාන, සීවැල්, නඟුල වියදඬු, දැකැති** ආදි උපකරණ ගැන ද පෙනෙන ලිඛිත සටහන් අනුව[36] වගාවෙහි මහාපරිමාන කාර්යය වී තිබෙන්නේ වී ගොවිතැනෙහි බව පෙනී යනු ඇත.

එය ජනතාව සුභික්ෂ කරවන කාර්යයයි. ''ගොවිහු නම් නිකම් හිහිදිනා දවසෙක් නැත''[37] ''ගොවිතැන් කර රට බතින් සුභික්ෂ කොට''[38] ''මෙසේ ගොයම් බත් කරවා රට බතින් සමෘද්ධ කොට''[39] යන සාහිත්‍යගත පාඨ මෙරට පැවැති ගොවිකමේත් ගොවිතැන් කළ පිරිසේත් තතු දක්වා සිටී. වසකට තෙවරක් ගොයම් කැපූ බවත්, වී අතර ඇල්වී ම ශ්‍රේෂ්ඨත්වයේ ලා ගිනූ බවත් 18 වන සියවසේ විදේශිකයන් කළ සටහන්හි පැනේ.[40]

ගොවිතැන් දියුණුවෙහි ප්‍රධාන පියවර ජලය සැපයීමයි. ඒ සඳහා වැව මෙරටෙහි අත්‍යවශ්‍ය වූවකි. අවුරුද්ද පුරා ජලපහසුකම් ඇතිකිරීම සඳහා ස්වාභාවික ජල මාර්ග දුර්ලභ වූ ජනාවාස වූ සෑම ප්‍රදේශයක ම මේ වැව් පිහිටුවා තිබිණ. ඉපැරණි ශිලාලේඛනයන්හි පැනෙන **දකපති**[41] යන වචනය විග්‍රහ කර බැලූවිට, එය ගොවීන්ට ජලය බෙදා දුන් නිලය බව පෙනී යනු ඇත. වැවෙන් ජලය බෙදා හළ ජලමාර්ගය මොහොලක් පමණ වූ බව ද එහි ප්‍රධාන දෙරටුව **බිසෝකොටුව**[42] යි නම් ගත් බව ද සැලයි.

---

[28] ජාඅගැ. 186; බුත්ස. 42; පූජා. 534; රත්නා. 622; ජාතක. (මු.) 594 කාව්‍යශේ. V–9; කෝකිල. 211; මිළින්ද. 207

[29] ''සී නැටි කුඹුරෙක් වී නම් තුන්හාර මසක් රක්ක මැනව; මාවී කුඹුරෙක් වී නම් සමසක් සත්මසක් රක්ක මැනව'' පූජා. 330.

[30] **RK.P.** 13. මුල් කාලවලදී හැල්වර්ග දෙතිසක් වූ බව ද මහ වී කුඩු වී වසයෙන් වී වර්ග වූ බව ද පැරණි සාහිත්‍ය සටහන්වල එයි ජාඅගැ. (හෙ.ර.) 189 පි. බලන්න.

[31] **TC** p. 43

[32] පූජා. 331.

[33] ''කුඹල් වළඳකුත් අංගානියට යවා **කැකුළු සාලකුත්** ගෙන්වා ගෙන'' රත්නා. 220.

[34] ''සී සෑම් නම් සුළං බඳන්නා සේ ඉතා උගහට දෙයක. (1) නඟුලෙක, (2) වියදණ්ඩක (3) පිටවෙකෙක, (4) බඩවෙකෙක, (5) නිවුනෙක, (6) කෙවිල්ලෙක, (7)අවකැටෙක, (8) සීවැලෙක, (9) පෙරලියෙක, (10) වියමැයෙක, (11,12) සිරැණ දෙකෙක, (13, 14) මුතුබානෙක, (15) කැවීටෙක, (16, 17) ගොන් ගෙයක, (18) ගොවියෙකැයි යන මේ අටළොස් දෙනාගේ එක්විමෙන් යන්නා වූ ගමන සීසෑම් නම් වෙයි'' පූජා. 330.

[35] ''**ගොඩ ගොයමට** මඩ හෝ **මඩගොයමට** ගොඩ හෝ තරම් නොවන්නාසේ'' රත්නා. 868.

[36] i 'පිහුවන් කරල් තුඩු නැමී **ඇල්කෙකඳ** පෙනේ' තිසර. 118.
   ii ''සසින් සැදුණු **වෙල්යා** දක මඩින් ගොඩින්'' පරෙවි. 78
   iii ''රන්වන් කරල් සිද යන **ඇල්කෙකුඳ** බලා'' කෝකිල. 244.
   iv ''වසිමින් පැසුණු **හැල්කෙත්වලට** මන පිනා'' සැවුල්. 126.

[37] පූජා. 331.

[38] සද්ධර්මා. 499

[39] සද්ධර්මා. 499

[40] TC.P. 46

[41] ''සතනහි මෙ **දකපති** යස කොටසහි'' ලංශිලා. I 69.

[42] ''උදක නිද්ධමනං, උදක නිද්ධමන නම් වාරිමාර්ගයෑ; මුසලපපවෙසහ කුණ්ඩලෙන, මොහොල හෙන වළින් හෙවත් මොහොල් එළන **බිසෝ කොටුයෙත්**'' ජාඅගැ. (හෙ.ර.) 94.

ආහාර ද්‍රව්‍ය වවා ගැනීම මෙරට වැසියන්ගේ පාරම්පරික පුරුද්දකි. ඒ වවාගත් දේ විකිණීම ද තවත් පිරිසක් විසින් කරනු ලැබූවකි. මෙසේ වැවීම හා විකිණීම යන දෙකරුණ මෙරට ජනජීවිතයේ ප්‍රධාන ජීවනෝපාය-මාර්ග බව පෙනේ. කෘෂිවණික් කර්මාන්ත ගැන අපේ පොත්වල සඳහන් වන්නේ ඒ නිසාය.[43]

ඉඩම්වල පමණක් නොව, ගෙය වටා වුව ද ආහාරයට අවශ්‍ය ගහකොළ වැවීම එදා පුරුද්දක් විය. ගෙය වටා අල, කෙසෙල්, පොල්, පුවක්, අඹ, කොස් ආදිය කවුරුත් වවාගත්හ.[44]

අතිරේක ආහාර සඳහා විවිධ ධාන්‍ය වර්ග, අල වර්ග හා පලතුරු වර්ග ද සිරිත් වසයෙන් මෙරට මිනිසුන් වවා ඇත. එහිලා ධාන්‍ය වර්ග බොහෝ වූ බව විදේශික සටහන්වල ද පෙනේ.[45] ඒ ධාන්‍ය වර්ග වැපිරීම කර තිබෙන්නේ කාල නියමයන් අනුවය. "පෙරවරු වපුරන්නා වූ හැල්වී ආදිවූත්, පස්වරු වපුරන්නා වූ උඳු මුං ආදි වූ බීජුවට" [46]යනුවෙන් එ කාල නියමයන් දක්වා ඇත. ඒ විවිධ ධාන්‍ය වර්ග අතර, උඳු,මුං, තල, කුලත් (=කොල්ලු) කුරහන්, තණ, මෙනේරි, අමු, යව ආදිය ගැන සටහන් බොහෝයි.

මේවා සාමාන්‍යයෙන් **කවුසර** බෝග හැටියට දක්වා ඇත.[47] පොදුවේ මේ ධාන්‍ය වර්ග සතක් වූ බව සඳහන්ය. හැල්, වී, යව, තණ, හමු, වරා ගෝධූම යනු ඒ සත් වර්ගයයි.[48]

කවුසර බෝග ළගට ආහාර සඳහා මෙරට භාවිත කළ අනිත් ද්‍රව්‍යය අලයි. අල වර්ග ද ගණනාවකි. ඒවා අතර, කුකුලල, වැල් අල, හා කටුඅල සුලභව සඳහන් වේ.[49] මෙයින් කටුඅල වනයෙන් ලබාගත් අලවර්ගයකි. අල වර්ග ගැන බොහෝවිට සඳහන් වී තිබෙන්නේ **අලමුල්**, **කන්ද/ මුල** වසයෙනි.[50] මේ අල බෙහෙවින් තම්බා කෑම සඳහා භාවිතයි. වැද්දෝ පැණිත් සමග අල කෑම අගය කළහ. මෙරට අද භාවිත රට අල – අර්තාපල් 16 වන සියවසින් පසු යුරෝපීයන්ගේ ඇසුරින් මේ රටට බෝ වූවකි. **අර්තාපල්** යන වචනය පවා ලන්දේසි බසින් ඇවිත් තිබේ.[51]

---

43. i "**කෘෂිවණික්** ආදී වූ කර්මාන්තයෙන්" රත්නා. 104
    ii "**කෘෂිවණික්** ආදී වූ කර්මාන්ත කරව" රත්නා. 274.
44. "ගෙය වටා අල කෙසෙල් පොල් පුවක් අඹ කොස් ආදි වූ වෘක්ෂයන් රෝපණය කළාහුය" සද්ධර්මා. 469.
45. **TC.p.** 15
46. සද්ධර්ම රත්නාවලියෙහි (625 පිට) මෙසේ ආවද, ඊට පෙර අවස්ථාවන්හිදී පෙරවරුයෙහි උඳු මුං ආදි ධාන්‍යයන්, පස්වරුයෙහි වී වපුරණ කාල සීමාවත් බව "පුබ්බණ්ණ නම උඳු මුඟු ඇ යි අපරණ්ණ නම් සාලි වීහි ඇ යි" (ධම්පි. 190 පිට) දක්වා ඇත.
47. "හැල් කෙත් මැද සිට **කවුසර** කන්නකු සේ" පූජා. 313
48. "සාලි, විහි, යවො, කඞ්ගු, කුද්‍රැස, වරහ, ගෝධූම යන සප්තප්‍රකාර වූ ධාන්‍යයද" ජාඅගැ. 230
49. "පොතු ගැලවුණු කුකුලලයක් සේ" පූජා. 199; ජාගාස. 1409; වෙසතු. 588 බ.
50. "වනයෙහි ඇවිද අලමුල් කලන් සාරා" පූජා. 275; **SB.p** 327
51. ලන්දේශි බසින් "**.** ardappel" **PBS.p** 117

ඉඳුණු කොස් වැල/ වරකා හැටියට ප්‍රියංකර පලතුරු වර්ගයක් ද විය. මෙරට මෙවක භාවිත දෙල් වනාහි පෘතුගීසීන්ගෙන් පසු මෙරටට බෝ කළ ශරීර ශක්තියට හිතකර නොවූ දෙයකි. එය **රටදෙල්** නමින් හැඳින්වේ. මෙරටෙහි වූ දෙල් **සිංහල දෙල්/ ගම් දෙල්** හැටියට නම් ගැනි ඇත. එය ශරීරයට හිතකර වෙයි.[52]

පලතුරු මෙරට කවුරුත් ප්‍රිය කළ දෙයකි. ඒ සඳහා තැඹිලි, කසපැන් බෙලි, උක්, අඹ, දඹ, කෙසෙල්, ජම්බීර (දෙඩම්), ජම්බු, මොර, පේර, කොමඩු මිදි ආදිය ගැන බෙහෙවින් සඳහන් ව එයි.[53] මේ පලතුරු අතර ජම්බු, දඹ, මොර ආදිය වනගත පලතුරු විය. ජම්බීර (දෙඩම්) මුලු ලෝකයේ ම ඉස්තරම් පලතුරු වර්ගයක් බව විදේශිකයෝ ද සඳහන් කළහ.[54] අන්නාසි, ආලංගා, පැපොල් (=ගස්ලබු) රඹුටන්, දූරියන් හා ඇපල් වැනි පලතුරු මෑත භාගයේ දී විදේශීය දේශවලින් මෙහි බෝ කළ වර්ග කිහිපයකි.

මුළුතැන්ගේ උපකරණ

කුඹුරෙන් නිපදවා ගත් වී ගෙදර ගෙනැවිත් අටුවේ ලා උවමනා පරිදි ආහාරය සඳහා ගනු ලැබිණ. **ගුළු**, **කොටගුළු**, **බඩසැල** යන වචන අටුව සඳහා භාවිත වී ඇත.[55] වී තම්බා/ කැකුළෙන් කොටා දහය්යා හා කුඩු හැර **සුනු/ හු සාල්** වෙන්කර හාල පිළියෙළ කර ගනී. මෙම කාර්යාවලිය මුළුතැන්ගේ හා සම්බන්ධව පවතී. ඊට අදළ විශේෂ තැනක් ද ගෙදර වෙයි. එය **වටහල**, **මෝල් කබනගේ/ මඩු ගේ** නමින් හැඳින්වේ.[56] වී කෙටීම–පැහැරීම[57] කරනු ලබන්නේ එහියි. වී පහරින වන හා **මෝල්** ද පොලන **කුල්ල** ද එහිලා අවශ්‍ය උපකරණ කිහිපයකි.[58] වී පැහැරීම විශේෂයෙන් දසීන්ගේ කාර්යයක් හැටියට ද සඳහන් වෙයි.[59]

---

52. ජාඅගැ. (මහ.ර.) 190.
53. "මොර හිඹුටු දම් පනා/ අඹදඹ ද ඇටමීනා/ පලු වීර ඩෙබරිනා/ කදලි විලිකුන් ගෙනා" ගණ. 28
54. **Tg.P.** 165
55. i කුඹුරෙහි වී . . . . ගෙනවුත් **අටුවෙක** පටවා" පූජා. 330
    ii 'හැල් පුරා වී ගෙනවුත් **කොටගුළු** පිරූහ' රත්නා. 687.
    iii 'කිම්බිල කුමාරයෝ බත් . . . . **බඩසැලින්** උපදිති කීහ" රත්නා. 151
    iv 'විකක් ගුළින් බානා දක බත් **අටුවෙන්** උපද්දී සිතූහ' රත්නා. 151
56. i "උදුක්ඛලං සාලං, **වටහල**" ධම්පි. 146.
    ii "එතැනින් ගෙන ගොස් **මෝල් කබන ගෙහි** ලා ලූය" රත්නා.
    iii **මඩුගේ** යනු මෙවක උඩරට ව්‍යවහාර නාමයයි.
57. "අඹුවත් සිත් ගනිමියි **වී සාල් පැහැරදි** පැන් කත් ඇද්දී" පූජා. 188
58. "මුක නමැති **වනයට** බහා දත් නමැති **මොහොලින්** කොටා දිව නැමති **කුල්ලෙන්** පොලා" පූජා. 149, 350; සද්ධර්මා. 307, 308 පි. ද බ.
59. i 'වී පහරනු මීඩියගේ" ජාඅගැ. 218
    ii 'මිඩියන්ගේ ලෙසට ලීල් කොට ඉසකෙ බැඳගෙන රෑ දෙවරු වී පැහැරියා සේ ඇඟ මුලුල්ලේ ධූලි ගාගෙන" රත්නා. 539.

මුළුතැන්ගෙහි උදුනට අවශ්‍ය දර වනයෙන් සපයා ගත් ගැටි ද[60] ඒ සඳහා නොගත යුතු දර වර්ග ද[61] පොරවෙන්-කෙටේරියෙන් ඒ දර පලාගත් බව ද දක්වා ඇත.[62] වතුර තැබීමට කළය භාවිතා කර ඇත.[63] තවද, මුළුතැන්ගෙහි තබාලන උපකරණ අද මෙන් එදත් මලු, පෙට්ටි වශයෙන් ව්‍යවහාර වී තිබේ.[64] අද ව්‍යවහාර කරන මිරිස් ගල එද **දගල** විය.[65] එහි කුඩාගල (=මිටිවන් ගල/ කැටය) **දෂෝ** නමින් හැඳින්විණ.[66]

ඉවුම් පිහුම් කළ භාජන පොදුවේ හැඳින්වූයේ **වළන්** නමිනි. මැටියෙන් කළ ඒවා වෙළඳ පොලෙන් ගැනීම අද මෙන් එදත් සිරිත විය.[67] ඒවායේ වර්ග ද විවිධ විය. හාල් ගැරිම, බත්මාලු වැසීම, සඳහා ගත් උපකරණ **කැබිලිය, මඩක්කුව, මැටිකෝප්පය** හැටියට අදත් ව්‍යවහාර වෙයි. **වසුන්**, **මලාව** යනුවෙන් එද භාවිතව තිබුණේ මේ දේ බව පෙනේ.[68] ව්‍යංජන පිළියෙළ කරගත් භාජනය **ඇතිලිය** වෙයි. එය **අක්පතලය**, **මූඩම**, හා **කබල** නමිනුත් ව්‍යවහාර වී තිබේ.[69] බත්මාලු ඉව්මේදි හා බෙදීමේදී උවමනා උපකරණය හැන්දයි. **සාලුව**, **සරලුව** හා **ලු (ව)** එද ඒ සඳහා ව්‍යවහාර වූ නාමයි.[70] ඒ හැන්ද පොල් කටුවෙන් සාද ඇතිබව

---

60. "එසමයෙහි වලට දර පලා ආදිය සොයා ගොස්" බුත්ස. 85
61. "විසැති ගොන් කදුරු/ ජයපාල දිවිකදුරු" යනුවෙන් විස දර වර්ග දැක්වේ. සූප. 24
62
    - i "**දර පලා** විකුණන මිනිසෙක යෙත්" ධම්පි. 113
    - ii "දුප්පත් ස්ත්‍රියක් අනුන්ට **දරපලා** පැණි ආදිය ගෙනවිත්" සද්-ධර්මා. 650.
    - iii "කෙටේරිය කරලා වැර සිද **දරපලා**" පූප. 64
63.
    - i "පැන් තබන **කළ** පානිය සට නම්" ධම්පි. 113.
64.
    - i "මල්කරුව හා **පෙට්ටිය** හා හැරගෙන වනමුල් වනපල සොයා යන්නී" දහම්. 380
    - ii "වී ගන්නා වී **පෙට්ටියක්**" රත්නා. 775
65. "**දගල්** ගෙන තලපත් කඩා අඹරා" පූප 64
66. පූප. 161
67.
    - i "මැටියෙන් කළ **වළඳක්**" පූජා. 322
    - ii "වළන් විකුණන, තැනින් කුඹල් **වළඳකුත්** අංගානියට යවාල" රත්නා. 776.
68.
    - i "සැළිය සෝද පියා **මලාවකින්** වසා තබාලූය" රත්නා. 776
    - ii "අත් **වසුන්** කොට උණුසුම් නිවා" පූප. 64.
69.
    - i "උඳුන කපලලාහි ඉඳිනිය හා කබලු පිසන **කබල්**" ජාඅගැ. 84.
    - ii "**අක්පතලාත්** සෝධා පියා" රත්නා. 364.
    - iii "අරක්කැමියාත් ඒ **මූඩම** අඩා ගිය අඩ අසා" ජාතක. (මු.) 111.
70.
    - i "උලුකෙබන කංපියංහරා පෙත්වා, **ලුවින්** කැඳ ඉස්වා පියා" ධම්පි. 127.
    - ii "උලුකබං, හුණුදිය **සාලුව**" ජාඅගැ. 176.
    - iii "මුන් දිලූ බත් **සරලුවෙක්** ඇත්නම්" රත්නා. 358.

පසුකාලින සටහන්වල දැක්වේ.[71] **කෙණෙස්ස** විශේෂයෙන් බත බෙදීම සඳහා භාවිත කළ හැඳි විශේෂයකි. 'කෙණෙසි පමණකුත් බීය', 'බත්සැන්ද' යන යෙදුම්වලින් කෙණෙස්ස හා හැන්ද බත් බෙදීමේදී භාවිතා කළ හැටි පෙනේ[72]. මුළුතැන්ගේ හැඳි තබන උපකරණය **අළුව**/ **හැඳි අළුව** හැටියට දැක්වේ.[73]

පිළියෙළ කරගත් හාල මැන වී ඇට ආදිය ඉවත ලා ගරා සෝද බත සඳහා උයාගනු ලැබේ. පමණට වතුර ද ඒ ඒ අවස්ථාවලදී ගිනි අඩු/ වැඩි කිරීම ද කර අමු/ කොමු/ කැඳ නොකර උයා ගත් බත භෝජනය සඳහා යහපත් වන බව පවසා ඇත.[74] ඉක්මනින් හා ඉතා පිරිසුදුව ආහාර පිසීම සිංහලයන්ගේ සිරිත වූ බව විදේශික සටහන්වල පෙනේ.[75]

කෑම අනුභවය දකුණතින් කළ අතර, එය කිරීමට පෙර හා පසු අත කට සේදීමේ සිරිත ද පැවතිණ.[76] මේ දක්වා පවතින ඒ සිරිත චිරාගත සම්ප්‍රදයක් බව පසු කාලවල මෙහි පැමිණි විදේශිකයෝ ද දුටහ.[77] ගොම ගා පිරිසුදු කළ තැන අසුනක හිඳ ආහාර බඳුන ආධාරයක තබා අනුභව කළ වග දැක්වේ.[78] ඒ ආධාරකය හඳුන්වා තිබෙන්නේ **මොරවය**/ **මොරවා** හැටියටයි.[79]

---

71. GDC.p5
72.
    - i ධම්පි. 69
    - ii ජාඅගැ. 203
73. රුමල. 377
74.
    - i "මේ සාල් **නැළියෙන්** උළු කැඳක් පිසත් නම් **මනාව මනාව** බැගින් දෙවේලකට ඇත" රත්නා. 773.
    - ii "අකුරු වියැට හැර සාල් **ගරා**" පූජා. 64
    - iii "බත් කොමු නොකොට, නොදවා රය නොනහා, සාල් කොට මේ සැටියේ බත් පිස" පූප. 64
    - iv "නොවී **කොමු** නොව සහල් නොයිනිර" සූප. 26.
75. HC.p 122
76.
    - i "නෙත් අත් ඇත්තේමය – බත් කා අතදිය නොසිඳෙන තුරුමය යනුයි" ජාඅගැ. 116.
    - ii "බත් කන්ට යයි අත **සෝධන** වෙලාව" රත්නා. 622,718 පිට ද බ.
    - iii "බත් කැවා සේ **අතකට සෝධා** පිහ" පූජා. 362.
77. GDC.p46; RK.p.165
78.
    - i "යටමාලේ ගොම පිරිබඩ ගැනලා හිදිනා **අසුන්** පනවාලව" රත්නා. 736.
    - ii "බත් කන්ට හිදිනා **පලගක්** කැරවූහ" රත්නා. 609.
79. "බත් කන තැන තලිය තබන්ට **මොරවයක්** කැරවූහ" රත්නා. 610.

වමතින් භාජනය අල්ලා ගෙන දකුණතින් ආහාර අනුභව කිරීමත් අනුන්ට ආහාර බෙදීමේදී වමතින් බඳුන අල්ලාගෙන දකුණතින් බෙදීමත් අනුභව කරනවිට කථා නොකිරීමත් මනා සිරිත් වී තිබේ.[80] ආහාර අනුභවයේ දී අතින් ගත් බත්තුල් නැවත බඳුනට නොවැටීම ද ආහාර මනා සේ අනුභව කිරීම ද කටට ගත් ආහාර නැවත පිට නොවැටීම ද මනා සිරිත් හැටියට දැක්වේ.[81] මෙය උතුම් සිංහල සිරිත් හැටියට අදත් අපට අගය කළ හැකියි.

අනුභව කළ බඳුන තමා විසින් ම සේදීම භික්ෂූන්ගේ සිරිතයි.[82] අද මෙන් එදත් අනුභවයෙන් ඉතුරු වූ ආහාර ඉඳුල් හැටියටත් සැළිපල්ලේ තිබෙන බත **දමුබත**, **දඹුබත**, **දමුකඩ**, (=දම්කුඩ) හැටියටත් ව්‍යවහාර වී තිබේ.[83]

භෝජන වර්ග හා අනුභවය

අනුභව කළ යුතු ආහාර වර්ග **පංචප්‍රකාර භෝජන** හැටියට දක්වා තිබේ. **බත්, කොමු පිඩු, අත්සුණු, මස් හා මාලු** ඒ පංච ප්‍රකාර භෝජනයි. තවද, ඒවා ඛජ්ජ, භොජ්ජ, ලෙය්‍ය, පෙය්‍ය සානීයයි අනුභව ක්‍රමය අනුව ද පස් වැදෑරුම් වෙති.[84] **පස් බොජුන්** වසයෙනුත් මෙය දැක්වේ. [85]ප්‍රණීත හා ශරීර ශක්තිය ගෙන දෙන භෝජනය **ඔදඅහර** නමින් කියැවේ.[86] භෝජනයෙහි ප්‍රධාන කොටසකි **සූප ව්‍යඤ්ජන**, එය පස් වැදෑරුම් ආහාරය සඳහා ම විහිතයි. ඒ අතර **සූප** හා **ව්‍යංජන** මොනවාද යනු ඒ සඳහා කළ විවරණවලින් දත හැකියි.[87]

---

80. i "බතෙහි අත නොගා **වමතින් පත අල්වාගෙන** . . . . බත් කා නිමවන තුරු" පූජා. 362.
ii "**තලිය වමතින් අල්වාගෙන දකුණතින් බත් පිළිගන්වති**" රත්නා. 612.
iii RKp165
81. දහම්. 252,
82. "වැළඳූ පාත්‍රය තුමූම සෝධා" දහම්. 252.
83. i "අප ගෙහි වන කල **ඉඳුල්** හඹු නොලදින්" ධම්පි. 280.
ii "ඣාම හත්තං, **දඹුබත්** ජාඅගැ. 149.
iii "ඣාමක හත්තුං, **දමුබත් කා**" ජාඅගැ. 305.
iv "බත් පිසූ සැළිපල්ලේ **දමුකඩ** ඇත්දැයි කිවුය" රත්නා. 771.
84. "ඛජ්ජ භොජ්ජ ලෙය්‍ය පෙය්‍ය සානීයයි කියන ලද පංචප්‍රකාර ආහාර වර්ගයන් ද" සද්ධර්මා. 608; කංඛා. 79, 82 ද. බ.,
85. සිබ. 49.
86. "පැන් සනා ඒ ඔද **අහර** ගෙන" දළද. 8 (මෙහි ඔද අහර වූයේ බුදුරජුන්ට පිදූ කිරිපිඩුයි).
87. i "සූප ව්‍යඤ්ජනෙහි, හූනම් මුඟු කොමු ඇයි. ව්‍යඤ්ජන නම් මාලුයි" ධම්පි. 167.
ii "සස මාංශ සූපයෙන් හා නොයෙක් ව්‍යංජනයෙන්" සද්ධර්මා. 643.

බතට මාලුව අත්‍යවශ්‍ය දෙයකි. ඒ බත්මාලු අනුභවයේදී පැන් තවත් උවමනා දෙයකි. එහෙයින් අනුභවයට පිළියෙළ කරගත් භෝජනය **බත්මාලු**, **බත්පැන්** හැටියට ද, ගෙන ගොස් අනුභව කරන කොටස **බත් මුල** හැටියටද හඳුන්වා ඇත.[88] එය අනුභව කිරීමේ කාර්යය ඒ ඒ තැනැත්තාගේ සමාජ තතු අනුව නම් ගත්වා ඇත. එහිලා භික්ෂූන්ගේ කාර්යය වැළඳීම වේ. රාජාදි මහේශයෝ මෙහෙ වැඩීම / මෙහෙ නිමවීම කළහ. අවශේෂ ප්‍රභූහු අනුභව කළහ. නැතහොත් සප්පායම් වූහ. සාමාන්‍යයෝ කෑහ. ඊටත් පහල අවශේෂයෝ ගිල දැමූහ.[89]

ආහාර අනුභව කරන හා බහාලන භාජන ද මෙසේ වෙන් වෙන්ව නම් ගෙන තිබේ. බත් බහාලන භාජනය **බත්පැස, බත්වසුන, බත්දෙණ** නම් විය. අද එය බත් **පෙට්ටිය** යි ව්‍යවහාරයි. භික්ෂූන්ගේ භාජනය පාත්‍රය වූ අතර, රාජාදීහු රන්තලියේ ද අවශේෂ ප්‍රභූහු තඹ තැටියේ ද සාමාන්‍යයෝ/ අවශේෂ තැටිවල හා කෙසෙල් පුවක් කොළවල ද ආහාර අනුභව කළහ. අද අපි ඒ සඳහා පිහාන භාවිත කරමු. පිහාන පසු කල මැලේබසින් ලත් බඳුනක් සේ පෙනේ. බත් කෑමෙන් පසු අමතර දෙයක් කෑම ද එදාත් සිරිතයි.[90] ඒ අමතර භෝජනය ලෙඩුන්ට පවා දී ඇත.

වතුර පෙරා පානය කිරීම විශේෂයෙන් එද භික්ෂූන්ගේ සිරිත විය.[91] එය බීමට භාවිත කළ භාජනය **කොතල/කොතුරු/කුණ්ඩිකා** නමින් හැඳින්වී ඇත.[92]

---

88. i "මෙතෙක් දවස් පිසන තරමින් **බත්මාලු** බදක් වඩා" රත්නා. 741.
ii "හිමිහට ඉත කැමති/ දුන **බත්මාලු** ඈ නිති" කාව්‍යශේ. X–32.
iii "තුන් බුධාන්තරයක් මුලුල්ලෙහි **බත්පැන්** නොලදින්" බුත්ස. 219
vi "කුමාරි කවන්ට **බත් මුලක්** දුන්හ" සද්ධර්මා. 659
89. i "වරෙක් දහස් මෙහෙ/ වඩත් රජ මහාලට" කව්සි. 622.
ii "දවාල බතුත් **වළඳවා ලා**" රත්නා. 268.
iii "බත් **මෙහෙ නිමවන්නට** එළඹ" ථූප. 187.
iv "ඒ උපාසිකාවෝ ද එක් දවසක් උදසනම **බත් කාලා**" රත්නා. 653.
v "මාගේ උයන්වල අඹ ආදිය මා අනුභව කරන කල" රත්නා. 684.
90. i "අයංදෝණි, මේ අපගේ **බත්දෙණ**" ජාගාස. 928
ii "තුමූ **බත්පැස** ඉස තබාගෙන අවුත්" සද්ධර්ම. 418
iii "දහස් දෙම්හ සන බලවත් අඳහසක් ඇතිව **බත්වසුන්** පන්සියයක් ගෙන්වාගෙන" රත්නා. 357
iv "වැළැඳූ **පාත්‍රය** තුමූම සෝදති" දහම්. 252.
v "ලක්ෂයක් ම දීලා, බත් කන්ට **රන්තලියක්** කරවූහ" රත්නා. 610.
vi "අතින් පිඩ කරගෙන ඇයි එක **තැටියෙහි** බුජුනාහට" ධම්පි. 108.
vii JETp.325 RK.p 165, HC.p 121.
viii මැලේ Pinggan PBS.p 127
xix "බත් දී බත්පිට **රස මහා තැඹිලි** පැන් පොවනු" යෝගාර්ණ. 77.
91. "කොතලාවලින් හා සැළවලින් පැනුත් **පරහා** ගෙන්වා තබවයි" රත්නා. 736.
92. i "කළ **කොතලා** ආදිය" සිබ. 46.
ii **කුණ්ඩිකාවෙන්** අත කට සෝධන්ට පැනුත් ගෙනදී" රත්නා.118.

කෙණ්ඩිය, පූකුරුව, **ගුරුලේත්තුව**, හා **පොල්කටුව** ද වතුර බොන උපකරණ හැටියට නම් ගැනී තිබිණ. එහිලා ගුරුලේත්තුව විදේශිකයන්ගේ පවා සිත් ගත් භාජනයක් වී තිබිණ.[93] රාජාදී ප්‍රභූන් භාවිත කළ මේ ගුරුලේත්තු අලංකාර කළ ඒවා වූහ.[94] කැඳ බහාලූ භාජනය **හඹුහොරුව** හැටියට ද රා ආදී මත්පැන් බොන බඳුන් **විත/සඳු** හා **මලාව** හැටියට ද ව්‍යවහාරයේ තිබිණ.[95] 16 වන සියවසින් පසු එකී භාජන සඳහා **කෝප්ප**, **වීදුරු** ආදිය භාවිතයට පත්ව තිබේ.[96]

බත්වර්ග

මෙරට පැවති සූපවිධානයෙහි බත්වර්ග කිහිපයක් විය. ඒවා අතර කාලාන්තරයක් තිස්සේ පැවත එන ඉතා අනර්ඝවූත් උත්තමවූත් උස් පහත් කාටත් පොදුවූත් බත **කිරිබත** වූයේ වෙයි. මංගල අවස්ථාවලදීත් සුබ මොහොතින් කටයුතු අරඹන වේලාවලදීත් මෙරට කෑම්බීම්වල කිරිබත පෙරටුව ම සිටී. රජ ගෙදර සූපවිධානයෙහි ද පළමුව දක්වෙන්නේ මේ කිරිබත ගැනයි.[97] එළකිරි/ පොල්කිරියෙන් පිසගත් මේ කිරිබත **ක්ෂිරභක්ත**, **ක්ෂිරපායාස**, **මධු/ මධුරපායාස**, **කිරිපිඩු** යන විවිධ නම්වලින් හැඳින්වේ.[98]

මේ අතර **ක්ෂිරපායාස** සහ **කිරිහඹී** බීම සඳහා පිළියෙළ කළ කැඳ වර්ගයක් සේ ද පෙනේ.[99] මේ කිරිබත ඉතාම රසවත් වූ කල **මධු/මධුරපායාස** යි ව්‍යවහාර වී තිබේ. එය බොහෝවිට පිළියෙළ කර ඇත්තේ ගිතෙල්, මී, සකුරු යොදවමිනි. සමහර අවස්ථාවලදී කිරිබත් සමග ගිතෙල් ද අනුභවය සිරිත වී තිබේ.[100] දිරවා ගත නොහෙන හෙයින් මේ කිරිබත රාත්‍රියෙහි නොගනී.[101] භික්ෂූන් වහන්සේලාට සලාක දනය වසයෙන් පැන් නුමුසු ක්ෂිරපායාසය පිළියෙළ කර දී ඇත. හුදු කිරිබත් හැටියට පැනෙන ඊට මී (=මී පැණි) දමා පිළියෙළ කළ අයුරු දක්වේ.[102]

මේ කිරිබත් පිසීමේදී මුං වැනි ඇට වර්ග යොද උයා ගැනීම ද පෙර සිට ම පැවත ආ සිරිතකි. මුං පියළි දමා පිළියෙළ කළ මෙබඳු බතක් සූප ශාස්ත්‍ර යෙහි එයි.[103] මුං, කොල්ලූ, බෝංචි ඇට යොද පිළියෙළ කරනු ලබන කිරිබත් විශේෂ අද ලංකාවේ බොහෝ පෙදෙස්වල (විශේෂයෙන් ඉහල ඌවේ) දකින්නට පුළුවන. මුං සහ පැණි මිශ්‍ර ඒ කිරිබතට **කිවාඩි** කියා ද ඇතැම් පළාත්වල ව්‍යවහාර වේ.[104]

සූපවිධානයෙහි එන අනිත් බතකි **පැසිබත**. මස් 'එළවලු වර්ග දමා තෙලින් තෙම්ප්‍රාදු කර ගත් මෙ බතට පැසි වර්ග ලූයෙන් එනම් වී ඇත. මෙය බොහෝවිට පැනෙන්නේ රාජාදී ප්‍රභූන්ගේ භෝජන විශේෂයක් හැටියටයි. **රසබත්හා මාංසඕදන** නමින් අපේ පොත්වල මෙය සඳහන් වේ.[105] අම්බිල භත්ත (=ඇඹුල් බත) යනුවෙන් පාලියෙහි සඳහන් වන්නේ ද මෙයයි.[106] පොළොන්නරු කාලයේදී ඇඹුල්බත හැටියට සඳහන්ව එන්නේ මේ කාඩිබත් විශේෂය බව පෙනේ.[107]. සමහර අවස්ථාවල ගිතෙල් හා මොනර මස් යොද ඇල්හාලින් මෙ බත පිළියෙළ කර ගත් බව ද ව්‍යංජන රහිතව මේ බත අනුභව කළ හැකි බව ද පැවසේ[108]

කාඩිබත ද පැරණි සූපවිධානයෙහි පැනෙන තවත් බත් විශේෂයකි. ද්‍රව්‍ය පල් කර සෑදූ ඇඹුල් දියර විශේෂය කාඩි නමින් එයි. එහි පදම් කර පිළියෙල කරගත් බතයි කාඩිබත් නමින් එන්නේ. ‘‘තෙල් ඇතිලියක් උඳුනෙහි තබා සුවඳ ගිතෙල් වත්කොට කාඩිබත පැන් මිරිකා සෝද හැර ගිතෙලින් බැද උක් සකුරු ආදි වූ චතුමධුර බහා’’ යනුවෙන් කාඩිබත රසවත්ව පිළියෙළ කරගත් හැටියක් දක්වේ.[109]

---

[93] HC.p. 104
[94] GDC.p. 105.
[95] i ‘‘විත්‍යං, රහවිත්’’ ධම්පි. 181
ii ‘‘රා **පද්දක්**, **රහවිත** නොහොත් **මලාව**’’ ජාඅගැ. 85.
[96] කෝප්පය සහ වීදුරුව පෘතුගීසි බසින් ඇවිත් තිබේ. පෘතුගීසි copo,vidro.PBS.p85,95
[97] සූප. 26
[98] i ‘‘පායාසං, කිරිපිඩු’’ ධම්පි. 37
ii ‘‘යශෝධරාභිධාන වනිතෝපනීත **පායාසානුභව** කොට’’ දහම්. 53
iii ‘‘සුවින්දර නම් නාග කන්‍යාව දුන් **මධුපායාස** වළඳා’’ පූජා. 33.
iv ‘‘සුනේත්‍රා නම් බැමිණිය දුන් **මධුර පායාස** වළඳා’’ පූජා. 35.
v ‘‘සුවඳ ගිතෙල් මී සකුරු ආදි වූ මධුර ද්‍රව්‍ය බහා පිසන් ලද්ද වූ නිරුදක **ක්ෂිරපායාසයෙන්**’’ සද්ධර්මා. 557.
[99] ‘‘**ක්ෂිරපායාසය** බොන්නේ නම්’’ ජාඅගැ. 70.
[100] ‘‘ඔවුන් කෙරෙහි කරුණා කොට බොහෝ හෙළගිතෙල් හා කිරිබත් දෙවිය. හෙළහිතෙල් . . . . නමාලා. . . . හෙළගිතෙල් මඳ දිසාවෙන් බත්කැව’’ දහම්ස. 227-228.
[101] ‘‘රාත්‍රියෙහි කිරිබත දිරවාගත නොහී’’ දහම්ස. 228.
[102] i ‘‘අපෙපාදක මධුපායාය, හුදු කිරිබත් – **මී ඔත් කිරිබත්**’’ ධම්පි. 120.
ii ‘‘පැනක් නුමුසු කිරින් ම පැයවා පැසෙන අවස්ථාවේදී ගිතෙල් මී සකුරු ආදිය බහා කිරිබත් පිසවාලා’’ රත්නා. 124.
iii ‘‘පැන් නුමුසු කිරිබත් පිළියෙළ කරවා’’ සද්ධර්මා. 298.
iv ‘‘පැන නුමුසු පායාසයෙන් ලහ බත් තබා දුන්හ.’’ සද්ධර්මා. 518; 529 පි. බ.
[103] සූප. 38;
[104] සිංශබ්ද. 2728 පි. බ.
[105] i ‘‘සුන්සාල් පිනිපැන් ආදීන් පැසිබත් පිසවාලා’’ රත්නා. 1002.
ii ‘‘තම්බා මකුළු වැනි,– කොළ යැලුනු ඉහුරෙනි, පැසෙන වර ගිතෙලිනි,–මුසුව මේ පැසිබත් පිසවූ දුනි’’ සූප. 39.
iii ‘‘රසභත්තා, **රසබත්** –මස්රස සහිත ආහාරයයි’’ ජාඅගැ. 173.
[106] රස. 73.
[107] ‘‘එකල්හි **ඇඹුල්බත්** කෙසෙල් අප ආදි වූ කැවිලි ද’’ මහාවං. 70 පරි. 211.
[108] i ‘‘සුවඳ ගිතෙල් හා මයූර මාංසයෙන් යුක්ත වූ රත්ඇල් සාලේ බත’’ සද්ධර්මා. 468.
ii ‘‘පැසි බත් පිස . . . . ස්වහස්තයෙන් වැළඳ වූහ’’ සද්ධර්මා. 308.
[109] සද්ධර්මා· 635

දියබත ද මෙවැනි අනිත් බත් විශේෂයකි. දිව, තොල් පැලීම වැනි ආබාධවලදී රාත්‍රි සිහිල් දියෙහි බත් දමා තබා පසුදු උදේ ඒ බත් මිරිකා පැන් අස්කොට ලුනු මිරිස් පොල්කිරි, ලුනු ද්‍රව්‍ය ලා පිළියෙළ කරගත් මේ දියබත මෙකල ද බොහෝ පෙදෙස්වල පවතී. ''දියබත් හා එළකිරි අනා තුන්දිනක් ගානු'' යනුවෙන් ඖෂධ සඳහා දියබත් භාවිත කර ඇත.[110] මෙකල දුර්ලභවූවත්, මෙරට වෛද්‍ය කර්මයෙහි **බෙහෙත් බත්** එකල සුප්‍රසිද්ධව පැවති හැටි සාහිත්‍ය පොතපතේ සඳහන්ව එයි.[111]

සැදි/ හැඳි බත ද හීලිකෑම සඳහා දියෙන්/ කිරෙන්, සාල්/ සුනු සාල් යොදා පිළියෙළ කරගන්නා තවත් බතකි. කිරිබත් සේ සැඳිගා උයා ගත් මේ බත අදත් උඩරට ප්‍රදේශවල ප්‍රාතරාසය සඳහා භාවිත කරනු දක්නට පුළුවන. සුනුසාලින් පිසූ මේ බතට පැරණි ව්‍යවහාරය වූයේ **මුලුනු** කියායි.[112] මීට වර්තමාන ව්‍යවහාරය **හුසල්බත්** යන්නයි. **හුසාල**, **කඩසාල්** නමින් ද හැඳින්වී තිබේ.[113]

විවාහ වී ගෙදරින් පිටවෙන දියණියන්ට කිරිකෑම සඳහා දෙනුන් දීම මෙරට පැරණි සිරිතකි. ''මාගේ දුවණියන්ට කිරිකන්නට සරක් බානකුත් දුනමනා වේදැයි'' යනුවෙන් එබව සඳහන් වී තිබේ.[114] දී කිරි (=මුදවාපු කිරි) සමග **හීල්බත්** කෑම මෙරට ගම්වැසියාගේ පළපුරුදු ආහාරයකි. මෙය අදත් ඌවේ ඇත ගම්වල දකින්නට පුළුවන.

නැන්දේ මාමට බඩගිනි නැද්   දෝ
රැ වූ හැළියේ දම්කුඩ නැද්   දෝ
ඒවා කන්නට දීකිරි නැද්   දෝ
දී කිරි නැත්නම් කොහොමට කද්   දෝ

මෙම ජනකවියෙහි දීකිරි සමග දම්කුඩ අනුභවය ජනප්‍රිය ආහාරයක් ව පැවතිබව දකින්නට පුළුවන. දී කිරි කිතුල්පැණි සමග දම්කුඩ අද වුවද ගම්බද ගෙවල රසවත් ප්‍රාතරාසයක් කොට සලකයි. පැරණි වහරේ **පාවරු බත** හැටියට සඳහන් වන්නේ ප්‍රාතරාසය හැටියට සාහිත්‍ය පොතේ එන හීලිකෑමයි[115].

---

110. ප්‍රයෝග. 252.
111. i ''බාල පුතක්හු නිරෝග වන පිණිස **බෙහෙත් බත්** කැ මවක් සේ'' බුත්ස. 247.
   ii ''පළමු දවස් පරිද්දෙන් ම **බෙහෙත් බත** පිළියෙළ කොට'' සද්ධර්මා. 314.
112. රුමල. 380.
113. i ''සාල් ඇරගන්නා කලත් නොකඩසාල් හැර **කඩසාල්** හැරගෙන'' රත්නා. 320.
   ii උඩරට පෙදෙස්වල හුසල් හැඳිගා හිලට ගනී.
114. පූජා. 311.
115. i ''කත පාතරාසො, කරන ලද **පාවරුබත්**'' ධම්පි. 172,196 පිට ද බ.

වී හැර අනිත් අමු/ හමු, මෙනේරි, යව, කුරහන් ආදි ධාන්‍ය වර්ග කවුසර හැටියට හඳුන්වා ඇත.[116] මේවායින් පිළියෙළ කරගත් බත්වර්ග ද විය. ඒවා හැඳින්වෙන්නේ **කවුසර බත්** කියායි.[117] **අමු/ හමුබත්**, **උඳුබත්**, **තණබත්** **තලබත්** ආදි වශයෙන් මේ කවුසර බත වෙන් වෙන් ව ඒ ඒ ධාන්‍ය වර්ග අනුව නම් ගන්වා තිබේ.[118] මේ අතර ධාන්‍ය වර්ග සතකින් බත් පිසූ වග ද සඳහන් වේ. ඒ ධාන්‍ය වර්ග හැල්වී, සෙසු වී, යව, තණ, හමු, හෙළවරා හා ගෝධූමයි.[119] මේ බත් වර්ග අතර සමහරක් තවමත් මෙරට බොහෝ පෙදෙස්වල බුදිනු දක්නට ලැබේ. ඉරිඟුවලින් පිළියෙළ කරන **ඉරිඟුබත** එවැන්නකි.

කැඳ වර්ග

අපේ සූපවිධානයෙහි ප්‍රධානවූත් ප්‍රසිද්ධවූත්. පොදු ආහාරයකි **කැඳ**. ඉපැරණි සිංහල සාහිත්‍ය සටහන්වල පවා **අඹු**, **හඹු**, **කැඳ** යන නම්වලින් මේ භෝජනය හඳුන්වා ඇත. සමහර තැනක **කාඩි** නමින් ද මේ කැඳ හඳුන්වා තිබේ.[120] මේ කැඳ වර්ග ද විවිධයි. සහල් වතුරෙන් තම්බා ලුණු මිශ්‍ර කර ගත් දිය, **දියකැඳ** නම් විය.[121] සහල් මෙන් සගුණයක් දිය ඇති, රෝගීන් සඳහා පිළියෙළ කරගත් කැඳ, වෙදපොත්වල සඳහන් වන්නේ **යවාගු/ යාගු** යන නමිනි.[122] අරපරෙස්සම දත් ගෘහණිය කැඳ සඳහා යොදා ගත්තේ කඩසාලයි. කඩසාල නම් බතට නොපොහොනා කැඩුණු සාලයි. එය **සුන්සාල්** නමින්ද හැඳින්වෙයි.[123]

රෝගීන්ට සහ ආහාර රුචිය සඳහා අද පිළියෙළ කරන **ලුණුකැඳ** මෙ යවාගු බව පෙනේ. මේ කැඳ වර්ග සාහිත්‍ය පොත්වල සඳහන් වන්නේ **උළුකැඳ/ උළුකැන්**, **හුළුකැඳ / හුළුකැන්**, **බෙහෙත් හුළු කැඳ** වශයෙනි[124]

---

116. i ''තණවරා මෙනේරි ආදිය **කවුසරයි**'' සෝරත.
   ii ''හැල් කෙතක් මැද සිට **කවුසර** කන්නකු සේ'' පූජා. 313.
117. යෝගර. 4556.
118. i ''**කණහාලේ** බත් පැසෙන කල'' බුත්ස. 51.
   ii ''තිලොදකෙන, **තලබතින්**'' ජාඅගැ. 233.
   iii ''මාස භත්තං, **උඳුබත්**'' විශුද්ධි. (1) 279.
   iv ''වී බත් කමින් සිට **හමුබත්** කන්නා සේ'' රත්නා. 540.
119. කුදුසි. 83–84 ගාථා.
120. i ''ධුවයාගු, නිබත් **හඹු**'' ධම්පි. 197.
   ii ''යාගුං පාවෙත්වා, **කැඳ** පිසවා බී'' ජාඅගැ. 110.
   iii ''කඤ්ජික, **කාඩි**'' කංබා. 83.
   iv ''කපිඤ්ජක පූරිතං, පල් **කාඩි** පිරූ'' ජාඅගැ. 110.
121. ''සැළ **හඹුකැඳ**, කිරිකැඳ, දිය කැඳින් පිරිණ'' රත්නා. 370.
122. ''මෙ කියන මේ **යාගුවෙන**,–වායු නසා ගිනි බදිමින'' යෝගර. 420.
123. ''තණ්ඩුලකනමත්තානි, **සුන්සාල්** පමණ ඇතියන්'' ධම්පි. 181.
124. i ''බෙහෙත් **හුළුකැඳක්**'' බුත්ස. 6.
   ii ''බත් සැන්දක් වේවයි **හුළුකැන්** සාලුවක් වේවයි'' රත්නා. 66.
   iii ''ලංගන කොට දෙස් පැසවා/ **උළුකැඳ** ලගු දෙයක් දෙවා'' යෝගර. 245.

බෙහෙත් හුළු කැඳ ඖෂධ වර්ග බහා රෝගෝපසමනය සඳහා පිළියෙළ කරන ලද්දකි. බෙහෙත් වර්ග 11 ක් යොද පිළියෙළ කළ එබඳු කැඳක් බඬේ රුජාව සඳහා මලියදේව මහතෙරුන් වහන්සේ වැළඳූ බව සඳහන් වේ.[125]

රසවත්ව පිළියෙළ කරගත් කැඳ රස **උළුකැඳ** හැටියට නම් ගන්වා තිබේ.[126] සමහරවිට මේ රස උළුකැඳ දිය නුමුසු කිරෙන් උයා මීපැණි දමා ගිතෙල් මුසු කොට තනා ගැනීමත් කළ බව ද දක්වේ.[127] සූපශාස්ත්‍රයෙහි මේ රස උළුකැඳ දෙඩම් ඉස්ම යොද සාද ගත් බව ද සඳහන් වේ.[128]

මේ අතර **උළුකැඳ** හෙවත් **කැඳ** මෙරට වැසි කාගේත් පළමු ආහාරය වී ඇත. උදෑසන කැඳ අවුළුපත් සමග වැළඳීම ද බතට පළමු කැඳ වැළඳීම ද භික්ෂූන්ගේ සිරිතකි.[129] සමහර අවස්ථාවල මේ කැඳ විවිධ වර්ගයේ පලා කොළ ඉස්ම යොද පිසගෙන තිබේ. මෙවක වුවත්, ගොටුකොළ, පොල්පලා, රණවරා වැනි කොළ පොල් සමග යොද කොටා මිරිකා ගත් යුසින් කැඳ පිස භාවිත කරනු සුලභ දකුමකි. ඊට අද **කොළකැඳ** වහර පවතී.[130] මේ විදියේ කැඳ වර්ග සාහිත්‍ය පොතපතේ එන්නේ **ඇඹුල්හඹු/ ඇඹුල්අඹු, ඇඹුල් කැඳ** වශයෙනි.[131]

රාජභෝජනය සඳහා ද කැඳවර්ග සම්පාදනය වී තිබිණ. **රසඋළුකැඳ, දිය උළුකැඳ, ඇඹුල්/ උළුකැඳ** යනුවෙන් කැඳ වර්ග තුනක් සූපශාස්ත්‍රයෙහි පෙන්නුම් කර ඇත.[132] මේ කැඳවර්ග ඇතැම් අවස්ථාවලදී උම්බලකඩ ආදී මස් රස යොද පිළියෙළ කරගත් හැටි ද, සමහර කැඳක ඉහත දක්වූ පරිදි දෙඩම් ඉස්ම පවා යොද සාදගත් වග ද විස්තරවේ.[133]

---

125. ‘‘මලියදේව නම් මහතෙරුන් වහන්සේට . . . . බඩරුජාවෙක් පහරනට පටන් ගත . . . . දුරු මිරිස් ආදී වූ ඖෂධ එකළොසක් බහා පිසන ලද එකාදස යාගු නම් වූ **බෙහෙත් කැඳක්** වැළඳූ කල්හි’’ සද්ධර්මා. 732.
126. ‘‘යානෙහි සතපා **රසඋළුකැන්** පොවා’’ පූජා. 527.
127. i ‘‘දිය නුමුසු කිරැ පක් මී ඔත් **කිරිහඹියෙන්**’’ ධම්පි. 162.
    ii ‘‘අලුත් ගිතෙල් මුසුකොට ඉදිකළ කිරි **උළුකැඳක්**’’ රත්නා. 501.
128. සූප. 317–318.
129. ‘‘උදෑසනම වැඩි හෙයින් **කැඳ අවුලුපත්** වළඳවාලා’’ රත්නා. 269.
130. කොළකැඳ වහර මෙවක ඉතා ප්‍රකටය.
131. i ‘‘එතුබූ තැනට **ඇඹුල්හඹු** රහ ඇ උපකරණ ගෙන ගොස්’’ අමා. 48.
    ii ‘‘අම්බිලක කඤ්ජිකං, **ඇඹුල් හඹු**’’ ජාඅගැ. 186.
    iii ‘‘විශ්වාසයෙන් දුන් **ඇඹුල් අඹුවකුදු**’’ ජාගාස. 689.
132. සූප. 313, 319, 320
133. ‘‘යාගුමපි, මුග්ග මාසාදීන් කරන ලද රස ද නොහොත් මච්ඡ මාංශ අමිශ්‍ර වූ ජලයාගුද’’ කංබා. 83, සූප. 317.

මේ කැඳ මෙරට පැරණි සමාජයේ සාමාන්‍ය ආහාරයක් වූ අතර, එය රසවත් කරගනු සඳහා ගිතෙල් ආදියෙන් දුම් කවා (තෙම්පරාදු කර) ගත් හැටි ද දකින්නට පුළුවන. **දුමාපු** දිය කැඳ යනුවෙන් සඳහන් වන්නේ එවැනි කැඳකි[134]. සහල් තම්බා නොව; වී පිටි යොද සෑදූ කැඳ වර්ගයක් ද විය. **කුඩු හඹු** නමින් එන්නේ එයයි[135]. මේ කුඩු හඹු දුස දුසින්ගේ භෝජනයක් වුවාට සැක නැත. මේ හැර මුග්ග මාසාදි විවිධ ධාන්‍යවලින් පිළියෙළ කර ගත් තවත් කැඳ වර්ග තිබිණ [136]. එයින් එකකි **උඳුකැඳ.** එය උඳුවලින් පිළියෙළකර ගැබිණි මවුවරුන්ට දෙන බෙහෙත් කැඳක් විය [137]. හාපුරා කියා ළදරුවන්ට බත් කැවීමේදී කැඳ පෙවීම සිරිතකි. එම මංගල අවස්ථාව එවක හැඳින වූයේ **හඹු පොවන** (= කැඳ පොවන) මගුල හැටියටයි [138].

මත්ස්‍යමාංස.

බත් අනුභවය සඳහා මත්ස්‍යමාංස පිළියෙළ කරගැනීම කාලාන්තරයක සිට ම මේ රටේ පැවත එන සිරිතකි. ඒවා සඳහන් වන්නේ **දියමස් හා ගොඩමස්/ දඩමස්** වශයෙනි [139].

එහිලා කෑමට ගත් දියමසුන් රැසක නාමාවලියක් අපේ පොතපතේ දක්වේ. **කුඩමස්, පෙටමස්, රේමස්** (=ලුලුමස්) මෙහිදී නිතර ම හමුවේ [140] . ආහාර පිණිස මේ දියමස් ගත්බව පෙනෙන අතර, පැරණි සාහිත්‍යයේ අද භාවිත කරන මුහුදු **මාලු** පිළිබඳ සටහන් සුලභව දක්නට නැත. විකිණීම සඳහා **ගොඩමස්** නම් වෙළඳ පොලේ තිබුණුබව දක්වේ [141]. පොදුවේ මත්ස්‍යමාංස කාගෙත් සිත්ගත් ආහාර වර්ගයකි. **මස්රස, මසවුළු** යනුවෙන් සඳහන් වන්නේ ඒ මත්ස්‍යමාංසයි [142].

දියමස්වලට වඩා ගොඩමස් භාවිත වූ බවට කරුණු දක්විය හැකියි. එහිලා ගවමස් සහ එළුමස් මෙරට ආහාරය සඳහා ඇතමුන් ගනු ලැබුවත්, ඒ සතුන් මැරීම මරණ දඬුවමක් වනු අතර, රටින් පිටුවහල් කරන තරම් බරපතල වරදක් ද විය. ‘‘මීමුන් ගෙරි ගොන් එළුවන් මැරුවන් මරා පට්වනු කොට් ඉසා’’ යනුවෙන් සෙල්ලිපිවල පවා එය ව්‍යවස්ථා කර ඇත [143]. එම නිසා

---

134. ‘‘ඒ දෙවන අවස් **දුමාපු දිය කැඳ** ඩැහැගෙන වළඳන්නට අවුල්පතක් එවූ නම්’’ රත්නා. 271.
135. ‘‘කුඩ්ඩක යාගුංවා, **කුඩුහඹු** හෝ’’ ජාඅගැ. 205
136. ‘‘මුග්ගමාසාදීන් කරන ලද . . . .**ජලයාගු** ද’’ කංබා. 83
137. ‘‘නවවන මසත් දසවන මසට **උළු කැඳ**’’ යෝගර. 490
138. ‘‘උපන් දරුවන්ට නම් තබන **හඹුපොවන** . . . . යන මගුල්හි’’ ධම්පි. 147
139. i ‘‘මච්ඡ නම් දියමස, මංස නම් **ගොඩමස**’’ සිබව. 50
    ii ‘‘ඊයේ ගෙනැවිත් තිබූ **දඩමසකුත්** ඇති හෙයින්’’ රත්නා. 418
140. i ‘‘ගඟ **කුඩමස්සන්** කෙවුළු දැලට හසුවන්නායේ’’ රත්නා. 449.
    ii ‘‘මහල් සතෙහිත් **රේමස්** රසයෙන් යුත් බත්’’ රත්නා. 453
141. i ‘‘කහවණු තියක් දී **මුවමස්** ඇරගෙන’’ සද්ධර්මා. 518, 581 ද බ.
142. i ‘‘**මසවුළෙන්** යුතුව’’ ධම්පි. 107, 107 පිට ද බ.
    ii ‘‘**මස්රසයෙන්** යුත් බත් පාත්‍රය’’ රත්නා. 287
    iii ‘‘**මසවුළෙන්** යුත් කොට බතක් දන්දෙමි’’ රත්නා. 287
143. ලංශිලා. I 245; මලබාර්හි ගවයා මනුෂ්‍ය සමාජයේ ජීවත්වන දෙවියකු කොට සලකා මස් සඳහා ගව ඝාතනය නොකළබව මාකෝපොලෝ ද සඳහන් කරයි. MP.p. 357

ගවමස් නොකෑම මෙරට සම්මතයක් වශයෙන් පැවතිණ. මුල් කාලයේ සිට ම ධාර්මික රජවරු **මාඝාතය** පනවා ඇත. එයින් දැක්වෙන්නේ සත්ව ඝාතනය සම්පූර්ණයෙන් නීතියෙන් තහනම් කර ඇතිබවකි [144].

අනික් ජාතීන් කොයිහැටි වුවත්, බෞද්ධ හා හින්දු සමාජයේ ගව මස්කෑම වැලකී තිබිණ. මේ මෙසේ වුවත්, ඌරු, ගෝ, මුව, සා, ඉත්තෑ ආදි කැලෑ සතුන්ගේ මස් දඩමස් හැටියට එදත් භෝජනය සඳහා ගෙන ඇත [145]. ‘‘රජ්ජුරුවෝ කුකුළන් දැක යහපත් අවුළෙක් උපන. කවුරුන් ලවා පිසවමෝද්දැයි විචාළහ’’ [146]. ආදි සටහන්වලින් පෙනෙන්නේ කුකුළු මස රාජභෝජනයෙහිලා පවා උසස් කොට සැලකූ බවයි. එය **කුකුළු පන්නෙයි** ද නම් ගැනී ඇත. ස්ත්‍රියක් භික්ෂුවකට දුන් එබඳු දානයක් ගැන බුත්සරණෙහි ද සඳහන් වේ [147]. මේ හැර අද ආහාර සඳහා වැඩි වශයෙන් ගනු නොලබන **පරෙවි, වටු, මොනර, දඬුලේන්, තලගොයි** ආදි සතුන්ගේ මස් ද අනුභව කර ඇතිබව සඳහන්වේ [148].

දඩයමින් ලබාගත් ඒ මස් වර්ග මිස, මස් සඳහා සතුන් ඇතිකිරීම මේ රටේ සිරිත නොවීය. සිංහල රජුන් පවා මස් කන සතුන් ඇතිකළ නමුත්, ඔවුන් මරා අනුභවයට නොගත්බව විදේශිකයනුත් දුටු දෙයකි [149]. දඩමස් ලුණු ද ඌරල් වූ පසු **ලුණුමස්/පැසිමස්** හැටියට ද ලුණු දැමූ දියමස **ජාඩි** හැටියට ද මෑත යුගයේ සිට භාවිතයට ආ බව පෙනේ [150]. දඩමස් වේලා වියලිමස් හැටියට ද තබාගෙන අනුභව කර ඇත. ඒ වියලි මස්, **වැල්ලිහිරි/වැල්ලිරම්/වැල්ලොරු** යන නම්වලින් හඳුන්වා දී තිබේ [151].

---

144. ‘‘ජන ශ්‍රේෂ්ඨ තෙමේ ලක්දිව මුළුල්ලෙහි **මාඝාතය** හෝ සතුන් නොමරාවයි යන ව්‍යවස්ථා කරවිය’’ මහාවං. පරි. 35.6 (143 පිට)
145. i ‘‘වැසිවට එවෙසෙක **මුවන්** මරනු නිසා’’ රත්නා. 48, 906 පිට ද බ.
  ii ‘‘**ඌරකු** මරා ගෙනවුත් මේ ඌරුමාංසය කර්මාන්ත මිළ පිණිස දෙමි’’ සද්ධර්මා. 581.
  iii ‘‘මාංස පිණිස කුඩු වුවත් දිවපැන ඇවිදිනා නොමළ **සාවුන්** ම ලුහුබඳවා දිවෙද්ද’’ සද්ධර්මා. 285
  iv සූප. 131–138
146. රත්නා. 207.
147. ‘‘වහන්සේ කෙනකුන්දැට එක් දවසක් **කුකුළුපන්නෙකින්** බත්ලූ ගැහැණියකට’’ බුත්ස. 7
148. **GDC**.p. 7; **RK**.p. 17
149. **RK**.p. 53
150. ‘‘**පැසිමස** වළඳවා දහවල් මත්ස්‍යමාංස සහිත ආහාර වළඳවා’’ සද්ධර්මා. 523; **ජාඩි** ද්‍රවිඩ ව්‍යවහාරයකි. සිංශබ්ද. 4277 පි බ.
151. i ‘‘වල්ලූරං, **වැල්ලිහිරි** මස්’’ ජාඅගැ. 144, 174 පිට ද බ.
  ii යෝගර. 758
  iii වියලි දඩමස් මිස, මුහුදු මාලු වියලා පිළියෙළ කරගත් **කරවල** ගැන අපේ පැරණි පොත්වල සටහන් දුර්ලභයි. එවක කරවල බහුල ප්‍රදේශයක් හැටියට අරාබිය දැක් වෙන අතර, එය සත්ව. ආහාරයක් හැටියට එහි භාවිත වූ බව ද මාකොපෝලෝ සඳහන් කරයි.**MP**.p. 404.

සතුන්ගේ **හද, ළමැඩි, අක්මා, පපු,** හා **අතුණු** යන කොටස් ඉතා රසවත් භෝජන හැටියට ද එහෙයින් ම ඒ කොටස් **පංචමධුර මාංස** හැටියට ද නමකර තිබේ [152]. තවද ඒ මස් **තෙල්මස, මධුමස, පෙණමස, අඟුරුමස** හා දුරු මිරිස් ආදිය බහා පස් අයුරකින් පිසගත්බව ද සඳහන්වේ. ඊට **සම්භාර සංයුක්ත මාංස** (= පස් මීයුරු මස්) යයි ද නම් දී ඇත [153]. පාලි වාසි නමින් හැඳින් වූ **මස් කපන කැත්ත** එවක මස් කැපීම සඳහා භාවිත ආයුධය වී තිබේ [154].

මත්ස්‍යමාංස ඉතා රසවත් භෙජනයක් ලෙස සැලකූයෙන්, එය නොයෙක් අයුරින් පිළියෙළ කරගෙන ඇත. මස්හොද්ද, **මස්රස** හැටියටත්, මස් බැඳුම **බැදිමස/ මාංස පුළුටු** හැටියටත්, මස් ව්‍යංජනය **මස්අවුළු/ මසවුළු** හැටියටත් සඳහන් වී තිබේ [155]. සමහරවිට ව්‍යලි මස් අඟුරේ ලා පලහා (=පුලුස්සා) අනුභවය සඳහා ගෙන ඇති බවද පෙනේ [156]. අද වුවත් උඩරට සමහර පළාත්වල වියලිමාලු (=කරවල) පුලුස්සා කන සිරිත දක්නට පුළුවන. **කැසුප්බිජු** හා **කිකිළිබිජු** ද මනාසේ උයා ගත් බවත් දැක්වේ [157]. මේ මත්ස්‍යමාංසවලින් පිළියෙළ කරගත් භෝජන අතර, රත්හැල් සාලේ බත් ගිතෙල් හා සමග කුකුළු මාංසයත් සුවඳ ගිතෙලින් පිසූ මොනර මස් හා සමග රත්හැල් සාලේ බතත් උසස් ගණයේ ආහාර වී තිබෙන බව සඳහන්ය [158]. මස්රසයෙන් යුත් මේ බත **මාංසඕදන / රසබත්** යනුවෙන් කියැවේ [159].

බත් අනුභවය සඳහා කිරි ගිතෙල් වැනි ද්‍රව්‍යයන් ද මත්ස්‍යමාංස, පලාකොළ හා විවිධ එළවලු ද පිළියෙළ කරගත්බව පැරණි සූපවිධානයෙහි දක්නට ලැබේ. දීකිරි, ගිතෙල් සමග බත් අනුභවය එවක ලාංකිකයන් ඉතා ප්‍රිය කළ සිරිතකි. භික්ෂූන්ට දානය පිළිගැන්වූ අවස්ථාවලදී ද උසස් දානයක් සේ **කිරි/ ගිතෙල් සමග බත්** පිළිගන්වා ඇත [160]. දීකිරිබත් දීමේදී ඇතැම්විට ගිතෙලුත්

---

152. ‘‘පංචමධුර මාංසං, **හදමස්, ළමැඩි, අක්මා,** පපු, **අතුණුය** යන **පස්මීයුරු** මස්’’ ජාඅගැ. 188; සද්ධර්මා. 129 පි ද බ.
153. ‘‘දුරු මිරිස් ආදි වූ කටුක භාණ්ඩයක් බහා පිසන ලද **සම්භාර සංයුක්ත මාංසයයි**’’ සද්ධර්මා. 518
154. ‘‘වාසියා, **මස්කපන කැත්තෙන්**’’ ජාඅගැ. 191
155. i ‘‘**මස් අවුළෙන් යුතුව**’’ ධම්පි. 107, 122 පිට ද බ.
  ii ‘‘**බැදිමස්නුද**’’ ධම්පි. 192
  iii ‘‘ගෙයි **මස්රසයකුත්** ඇත’’ රත්නා. 287
  iv යෝගර. 654
156. ‘‘නොයෙක් සතුන් කැ තැනින් මස් ගෙනවුත් පලහා කා ජීවත්ව’’ පූජා. 107, **HC**.p 123.
157. ‘‘එක් ගෙදරකදී ඒ බිජුවට පිසවාගෙන කන්නේ’’ රත්නා. 813
158. සද්ධර්මා. 148
159. ‘‘**රසභත්තං, රසබත්,** මස්රස සහිත ආහාරයයි’’ ජාඅගැ. 173: විශුද්ධි. **V** 246ද.බ.
160. ‘‘**කිරි හා සමග ලහබත් තබා**’’ සද්ධර්මා. 532, 631 පිට ද බ.

ඒ සමග අනුභවයට දී ඇත [161]. කිරි ගිතෙල් මෙරට ආහාරයෙහි ප්‍රධාන තැනක් ගත් අතර,ඒ ද්‍රව්‍ය ඉතා සුලභ වී ද තිබේ. කටුක රසයට වඩා මධුර රසයට මෙරට පැරණියන් ඉතා ප්‍රියකළ වගකි එයින් පෙනෙන්නේ. මෙහි පැමිණි විදේශිකයෝ ද කිරි ගිතෙල් වෙඩරු මෙරට වැසියන් ඉතා ප්‍රිය කළ වගත් කිරි, මස් හා බත් කා මෙරට වැසියන් ජීවත් වූ බවත් සඳහන් කළහ [162]. ව්‍යංජනවල ගිතෙල් යෙදීම හා පාන්දර මිදුනු කිරි අනුභවය මෙරට වැසියන්ගේ කැමෙහි ලක්ෂණයක් බව රොබට් නොක්ස් ද සඳහන් කරයි [163].

සූප ව්‍යංජන

කිරි ගිතෙල් හැරුණුවිට, බත් අනුභවය සඳහා එළවලු හා මත්ස්‍යමාංසවලින් පිළියෙළ කරගත් ව්‍යංජන යොදගෙන ඇත. මේවා සාහිත්‍ය පොතපතේ **සූපව්‍යංජන** හැටියටත්, බොහෝ සෙයින් **මාලුපිනි** හැටියටත් සඳහන් වී තිබේ [164]. මාලු ව්‍යවහාරය සාමාන්‍යයන් අතර පැවති අතර, ව්‍යංජන ව්‍යවහාරය භික්ෂූන් සඳහා පිළියෙළ කළ මාලුවට දුන් නම බව අදත් උඩරට සමහර පළාත්වලදී අසන්නට පුලුවන. එළවලු වර්ග අතර **පලාමාලුව** බෙහෙවින් ප්‍රසිද්ධයි [165]. එය ගෙවතුවල වගා කිරීමෙන් නොව, කැලෑ ගංබඩ ආදි තැන්වලින් ද වෙළඳ පොලෙන් ද සපයාගෙන තිබේ [166]. පලාමාලුව සාමාන්‍ය ව්‍යංජනයක් වසයෙන් මීස, උසස් ගණයට නොවැටිණ. අනික් මාලුවක් නොමැතිව පලාකොළවලින් පමණක් බත් කෑමට පැවති අකමැත්ත දක්වෙන තැන්වලින් හා "පලාකොළ වළඳන වහන්දැත් නොපසේ ම පින් නැති නියා'' වැනි සටහන්වලින් ඒ බව පැහැදිලි වෙයි [167]. එහෙත් පලාමාලුව කවුරුත් ප්‍රියකළ වූවක් විය. මේ සඳහා ගත් පලාවර්ග බොහෝය. මාලුව සඳහා ගත් ඒ පලා වර්ග බෙහෙවින් හැඳින් වූයේ **මාලුපලා /කනපලා** වසයෙනි. **සූපෙය්‍යපණ්ණ** යනු ඊට පාලි නාමයයි [168]. **සූප** නම් මුං කොමු ආදියත්, **ව්‍යංජන** නම් සාමාන්‍ය මාලු/ මහලු/ මහලි බවත් සවිස්තර කර ඇත [169]. **සූපය** හැර සෙසු ව්‍යංජනවලට **රසරස** යන නාමය ද දී තිබේ [170].

පලා හැරුණුවිට ව්‍යංජන සඳහා ගනු ලැබූ එළවලු වර්ග ගණනාවක පොතපතේ සඳහන් වේ. ඒවා අතර කැකිරි, වම්බටු, තිබ්බටු, නියඹරා, නෙළුඹු අල, පුහුල්, ලබු, වැටකොලු, කොස්,දෙල්,මුරුංගා,මුං, කොල්ලු, බහුල වසයෙන් සටහන් වී තිබේ [171]. පසු කාලවලදී කරවිල, කැරට් වැනි එළවලු වර්ග මාලුව සඳහා බතට පිළියෙළ වී තිබුණුබව විදේශික වාර්තාවල දක්ක හැකිය [172]. **මුලු අල** බොහෝ තැන්වල දක්වෙන පැරණි එළවලුවකි [173]. එය රාබුවලට සමාන වර්ගයක් බව හඳුනාගෙන තිබේ. සමහර අවස්ථාවක එය පලා වර්ගයක් හැටියට ද දක්වා ඇත. [174].

මේ එළවලු විවිධාකාරව පිසගෙන ඇත. ඒවාට දී ඇති විවිධ නාමවලින් ඒ බව පැහැදිලි වේ. **බැඳුම්**, **මැල්ලුම**, **හොද්ද** යනුවෙන් අද ව්‍යවහාරවන පොදු ව්‍යංජන නාමයන්ට අමතරව, **ආනම**, **ඇඹුල**, **නියඹලාව** වැනි නාම එදික ලියූ අපේ පොත්වලට ද වැද්දගෙන තිබේ [175]. දියාරු නොවූ අතින් ගෙන අනුභව කළ හැකි පදමට උයා ගත් මුං, මාස (පරිප්පු) ආදියෙන් පිළියෙළ කරගත් මාලුව **නියඹලාවයි**. සූප යනුවෙන් හෙළ වහරෙහි ද **සූප/සූපෙය්‍ය** යනුවෙන් පාලි වහරෙහි ද ආයේ එයයි [176]. එය පැරණි වහරෙහි හුනු/හූ යි ද එයි [177].

---

161. ‘‘බොහෝ **එළගිතෙල් හා කිරිබත්** දෙවිය’’ දහම්. 227
162. JET.p 38; ; , MP.p 349 .
163. RK.p 147 .
164. i ‘‘උපකාරිකා අහොසි, **සූපව්‍යංජන**යෙන් අවාර ඇතියි’’ ධම්පි. 244
ii ‘‘බමුණන් ලාලූ **මාලුවට** ලාලූ බත් හැන්දට’’ දහම්. 252
iii ‘‘පත් කඩ ලා ලා මාලු දෙකක් තුනක් ද පිසලා’’ රත්නා. 220
165. ‘‘සූපෙය්‍යං පණ්ණං, **මාලුපලා**-කනපලාය යූ තැන්’’ ජාඅගැ. 52
166. i ‘‘එකා පණ්ණකයිතා, එක **පලාවෙළඳ** දුවක්’’ ජාඅගැ. 169
ii ‘‘එසමයෙහි වලට දර **පලා** ආදිය සොයා ගොස්’’ බුත්ස. 8
iii ‘‘අංගාණියට ගොස් බොහෝ දෙනා හැරගත් හෙයින් **පලා-කොළත්** නොදක’’ රත්නා. 448
iv ‘‘වලට වන්නාවූ බ්‍රාහ්මණ තෙම . . . . **පලාකොළ** ආදියෙන් පැස පුරා’’ සද්ධර්මා. 295
167. රත්නා. 449
168. ජාඅගැ. 52 (165 වන අධෝ ලිපිය ද බලන්න)
169. i ‘‘සූප ව්‍යඤ්ජනෙ, හූ හා **මාලි**යෙන්’’ ධම්පි. 220
ii ‘‘සූපව්‍යඤ්ජනෙහි, හූ නම් මුඟු කොමු ඇයි; ව්‍යඤ්ජන නම් මාලු යි’’ ධම්පි. 167
iii ‘‘කලීර සූපං, කිලිල් **මහලු**; පනස බ්‍යංජනං, **කොසිමහලු**’’ කංඛා. 83
170. ‘‘**රස රසය** යනු සූපය තබා අවශේෂට නම්’’ කංඛා. 127
171. i ‘‘තිම්බ රූසකං, **තිහිඹරාපකක්**, එලාලුකං, **කැකිරිපකක්**’’ ධම්පි. 229.
ii ‘‘මහාගෙණ්ඩු කපපමාණා, **වම්බටු** සා හෝ’’ ජාඅගැ. 68; සිබව. 54; බුත්ස. 42; රත්නා. 3 ද බ.
iii විවිධ එළවලු සඳහා කංඛා. 88 පිට ද බ.
172. RK.p 36
173. ‘‘මූලකන්දං විය, **මුලු අලයක්** සෙයින්’’ ධම්පි. 270
174. i ‘‘මූලකමුට්ඨිං, **මුලු පලා** මිටක්’’ ධම්පි. 229
ii ‘‘දඩමස් හා ලුණුත් එකරුත්තේ බැඳගෙන මුලුපලාමුලුත් හැරගෙන’’ රත්නා. 637
175. ‘‘එක් කපුටෙක් මුළුතැන්ගේ මත්තෙන් යන්නේ **ඇඹුල්**, **නියඹලා** මත්ස්‍යමාංස දවා සුවඳ කැවූ ගන්ධය ආඝ්‍රාණය කොට’’ ජාතක. (මු.) 110
176. i. ‘‘සූප ව්‍යඤ්ජනයෙන්’’ ධම්පි. 244
ii. ‘‘මුගග සූප්‍යතා’ නම් මුංඇට සූපයක් වැනි බවයි’’ විශුද්ධි. I 118.
177. ‘‘සූපෙය්‍යානිව, හුනුදු’’ ධම්පි. 229; 167 පිට ද බ.

මේ අතර **මැල්ලුම**, එවක මාලු පිනි පිසූ තුන්වැදෑරුම් පාකයට ඇතුළත්බව දක්වේ. අනික් පාක දෙක නම් **ඉත්තුම්** හා **හුල්පැලහුම්**ය[178]. **කායම** ඖෂධ සංයෝගයක් මෙන් ම භෝජනය සඳහා ගන්නා හොඳි වර්ගයකි. අලුත වැදූ මවුන් සඳහා බේත් ද්‍රව්‍ය මිශ්‍රකර – විශේෂයෙන් ගම්මිරිස් ද පිළියෙළ කරන මෙය පෙරත් පැවතිණ. බඩේ අසනීපවලදී භාවිත කිරීමට සාදන **ගම්මිරිස් හොද්ද** එවැනි කායමකි. එය මෙහි පැමිණි විදේශිකයෝ ද දුටහ[179].

වර්තමාන **අච්චාරු** වැනි ගණයෙහිලා සැලකිය හැකි පැසි වර්ග ගැන ද පැරණි සටහන් පවතී. ඒවා මිරිස් වැනි එක් වර්ගයක් මුල් කරගෙන හෝ වර්ග කිහිපයක් එකතු කර ගෙන හෝ මස් සඳහා සකස් කරගෙන ඇත[180].

“මාලු දුමන ගමනේ අක්පතලයෙහි ගිනි ඇවිල” ගත්බව සඳහන් වන හෙයින්, ගින්නෙහි තෙල් කර කොට අද මෙන් ව්‍යංජන තෙම්පරාදු කරගන්නා හැටියක් පැවැතිබව ද දැකිය හැකයි[181]. සකස් කළ **ලුණුදෙහි** හා **දෙහි ඇඹුල්** මෙරට වැසියන්ගේ ආහාරයෙහි විදේශිකයන්ගේ සිත් ගත් දෙවර්ගයක් හැටියට ද සඳහන් වී තිබේ[182].

කුළු බඩු

බත් අනුභවයට ප්‍රධාන දේ **මාලුපිනියි**. මාලු දෙකතුනකින් බත් අනුභව කිරීම අදමෙන් එදත් සාමාන්‍ය ජනයාගේ සිරිතවී තිබේ. “මාලු දෙකක් තුනක් ද පිසලා වල සිට ආ බැළයාණන්ට බත ලා ලූය” යන සටහන්වලින් ඒ බව පැහැදිලියි[183]. මාලුපිනි පිළියෙළ කරගැනීම් සඳහා භාවිත කළ ද්‍රව්‍ය ද ගණනාවකි. එහිලා **තුනපහ/ පහේ** යන වචන අද පවා පොදු වහරේ එයි. වර්ග තුනක් හා පහක් සම්බන්ධ කළ ගණය තුනපහ වී තිබේ. මේ තුන් වර්ගය නම් මාලුපිනිවලට නැතුව ම බැරි **ලුණු, දුරු හාමිරිසුයි**. පස් වර්ගය නොයෙක් ආකාරයෙන් දක්වාඇත.මිරිස්,ඉඟුරු,තිප්පිලි අබ හාකහ පස්කුළු බඩු හැටියට එක් තැනක එයි[184]. තවත් තැනක සුදුදුරු, කළු දුරු, කොත්තමල්ලි, අබ හා උළුවා සඳහන්වේ[185]. පෙරුම්කායම්, සුදුලූනු, ඉඟුරු අබ හා වදකහ අනික් තැනක දක්වේ[186]. එසේ ම තව තැනක සුදුදුරු,මාදුරු, කළුදුරු

---

178. “තිගිපාකෙහි, **ඉත්තුම්, මැල්ලුම, හුල්පැලහුම්**” ජාඅගැ. (හෙ.ර.) 214
179. යෝගර. 1645; **HC.p** 136-137 .
180. “පැසිමස වළඳවා” සද්ධර්මා. 523; සිප. 122 පිට ද බ., අච්චාරු පර්සියානු acar යන්නෙන් අපේ වහරට ආවකි. **PBS.p** 140 .
181. රත්නා. 577; මාලුපිනි දුම්කැවීම අපේ ව්‍යවහාරය වුවත්, යුරෝපීය වහර අනුව ඊට තෙම්පරාදුව යි නම් ගැනී ඇත. තෙම්පරාදු යනු පෘතුගීසි temporado යන වචනයෙන් ආවකි **PBS.p** 130 පිට බ.
182. **HC.p** 123
183. රත්නා. 220
184. යෝගර. 424
185. නවීන ව්‍යවහාරය
186. සෝරත.

අසමෝදගම් හා සතකුප්ප දක්වා ඇත[187]. නොයෙක් දෙනා ව්‍යංජන කරණයෙහි යොදගත් කුළු බඩු වර්ග පහ මෙසේ නොයෙක් ආකාරයට ගෙන ඇත. **රතුලූනු** ගැන සටහන් පෙනෙතත්[188], එය මුල් කාලවලදී ව්‍යංජන සඳහා භාවිත ද නැද්ද යනු හරිහැටි කිවහැකි නොවේ. මෙරට රජ ගෙදර පැවති සූප විධානහෙි ද මේ කෝවත් භාවිත කර ඇතිබව දක්ක හැකියි. ව්‍යංජන පිළියෙළ කිරීමේදී අවශ්‍යයෙන් ම භාවිත කළ යුතු මේ කුළු බඩු වර්ග සාහිත්‍ය සටහන්වල එන්නේ **කටුක භාණ්ඩ**, **කුළුබඩු** යන නම්වලිනි[189]. ඒ බව “දුරු මිරිස් ආදි කටුක භාණ්ඩ”[190], “මිරිස්, සිද්ධිගුරු වගපුල් ආදී වූ කුළුබඩු”[191], “මිරිස් ලුණු ආදිය”[192], “මිරිස් ලුණු, දුරු, අබ මෙකී කුළුබඩු ගෙන”[193] යන සටහන්වලින් අපට දැනගත හැකියි.

මේ කුළුබඩු හැරුණුවිට, ව්‍යංජන සඳහා භාවිත කළ ඇඹුල් වර්ග ගණයක් ද පවතී. දෙහි, දෙඩම්, ගොරක, නස්නාරම්, අගඩා (පුඩලු දෙහි—ගඩාදෙහි) ඒ ඇඹුල් වර්ගබව පෙනේ[194]. මේ හැර, සූපසාධනයෙහි යෙදූ තවත් වර්ගයකි **කරබෙඹිය**[195]. එය මෙවක **කරපිංචා/ කරපුංචා** වෙයි. පැඟිරි, රම්පේ යන කොළ වර්ග පසුකල මේ ගණයෙහිලා එක්වූ දේයි. කරාබු, එන්සාල් වැනි දේ එවක මෙරට ව්‍යංජන සඳහා යෙදවූ බවක් නොදක්වේ.

තෙල් නිතර ම ව්‍යංජනයට එක් කළ දෙයකි. එය බෙහෙවින් **දුන්තෙල් ගිතෙල්** විය. **කනතෙල්** හැටියට ඒවා නම් ගන්වා තිබේ[196]. දුම් කැවූ බව කියැවෙන ව්‍යංජනයන්හි මේ තෙල්වලට අමතරව පොල් තෙල් ද භාවිතයි[197]. “මාලු ඔරවා අක්පතල දිය සිඳුවා අක්පතල රත් වූ කල මිරිස් තෙල්, ලුනු, කරබෙරිය ලා අනා කර මනාකොට සැදිමිටින් අඹරා දුමා සකස් කොට”[198]. යන විස්තරයෙන් ව්‍යංජන දුම්කැවූ ආකාරය පෙන්නුම් කරයි.

---

187. සෝරත.
188. යෝගර. 900
189. i. “ඉඟුරු දුරු මිරිස් ආදී වූ කුළුබඩු අඹරා” ජාතක. (ජ.) 141
    ii. “දුරු මිරිස් ආදි කටුක භාණ්ඩ” සද්ධර්මා. 318
190. සද්ධර්මා. 317
191. පූජා. 379
192. රත්නා. 907
193. ථූප. 64
194. යෝගර. 423
195. යෝගර. 1056
196. “සිවුදුවණියෝත් උන්ට **කනතෙල්** මුට්ටියකුත් දී” රත්නා. 448; **GDC.** p 46
197. “ධූපිත වාසිතෙසු, දුම්කවා සුවඳ කළ” ජාඅගැ. 209; **GDC.** p. 5.
198. ථූප. 64

පාන වර්ග

භෝජනවලට අමතරව, අමුතුවෙන් සකස් කරගත් පාන වර්ග සමූහයක් ද අපේ සූපසාධන සටහන්වල පවතී. කාටත් පොදුවූ පාන වර්ගය හැටියට නිතර ම සඳහන් වන්නේ **කිරි** හා **මෝරුයි**[199]. ගවයාගෙන් ලබා ගන්නා ඒවා **පංචගවරස/ ගෝරස** හැටියට සඳහන් වී තිබේ[200]. භික්ෂූන් සම්බන්ධයෙන් කියැවෙන විට අෂ්ටවිධපාන නිතර ම දක්වේ. ඒ සඳහා ගනු ලැබූ දේ අඹ, දඹ, චෝච (ඇට කෙසෙල්) මෝච (මෑ කෙසෙල්) මධු, මුද්දික, සාලුක (ඕලු) හා බොරලුදමනු යන ගෙඩි වර්ගවල යුෂයි. **අටපනු** යනුවෙන් ද මෙය සඳහන්වේ[201]. සමහර අවස්ථාවලදී මේ අෂ්ටවිධ පානයන්ට ඇතුළත්වූත් නොවූත් ඇතැම් පානවර්ග තනි තනිව ද සඳහන් වී තිබේ. කසපැන්, අඹපැන්, උක්පැන්, කෙසෙල්පැන්, ඇටකෙසෙල්පනු, කෝල්පනු, මිදිපනු, මීපනු, මීපැන්, සාලුකපාන, මෝචපාන, දඹුපනු යනු විසින් ඒවා දක්වේ[202]. මේ පාන වර්ග සමහර අවස්ථාවලදී පැන් නුමුසුව පිළියෙළ කර ද ඇත. **ජාතිරස පැන** යි සඳහන් වන්නේ පැන් නුමුසු මුද්‍රික පානය සඳහාය[203]. ‘‘ලුනු මිරිස් මුසුකොට මේ පාන වර්ග පිළියෙළ කිරීම ද සිරිත වී තිබේ. ‘‘ලුනු මිරිස් මුසුකොට මැඩි දඹ පැන්’’ යනුවෙන් සඳහන් වන්නේ එයයි[204].

ගිහියන් විසින් භික්ෂූන් වෙත පිදූ පාන වර්ග හැටියට ගිතෙල්, මී, උක්පැන් සඳහන් වේ. උක්පැනි **උක්පැන් රසය** හැටියට ද දක්වේ[205]. උක් පැනට ගිතෙල්, මී, වෙඬරු සහ හකුරු එකතු කළ විට භික්ෂූන්ට කැප **චතුමධුර** සකස් වේ. ඒවා ලෙය්‍ය (ලෙව කෑ යුතු) වර්ග හැටියට යි දක්වෙන්නේ.

මධුව උසස් පාන වර්ගයකි. සාහිත්‍ය කෘතීන්හි **මී**./ **මීහි** හැටියට සඳහන් වන්නේ එයයි[206]. සාමාන්‍යයෙන් මේ මධුව ස්ත්‍රී පුරුෂ දෙපිරිස ම පානය කර ඇත[207].

199. i. ‘‘ඒ කිරි යි ද අපි මෝරු පූ මෝද’’ පූජා. 357
     ii. යෝගර. 321
200. ‘‘**ඛීර දධි තක්ක නවනීත සප්පි** යන පඤ්චගෝරසයන්’’ ධම්පි. 58; කුදු. 83; රත්නා. 16 ද බ.
201. ‘‘අම්බු, ජම්බු, චෝච, මෝච, මධු, මුද්දික, ඵාරුසක, සාලුක යනු අටපනු’’ ජාඅගැ. 148; සද්ධර්මා. 584 ද. බ.
202. ‘‘ජනයෝ **කසපැන් බී පියම්භයි කිහ**’’ සද්ධර්මා. 533; සිබව. 54; පූජා. 64 ද බ.
203. ජාඅගැ. 19
204. සිබව. 40
205. i. සිබව. 39
     ii. ‘‘කෙලෙඹියාණෝ සමාධිව **උක්පැන්රස** දන්නාසේ ම පින්කමත් රස දනගෙන’’ රත්නා. 930.
206. ‘‘කතක මී මීයුරු/ කරදෙන තුඩ පහරවා’’ කව්සි. 299
207. කව්සි. 298

බෞද්ධ සාහිත්‍යයේ සඳහන් රහමෙර පානය **රා** සහ **සුරා** වර්ග සඳහා යෙදී ඇතිබව පෙනේ. සුරා, රාවලට වඩා එවකත් සැර පාන වර්ගයකි. **රකු අරක්කු** එවැනි වර්ගයකි[208]. එය මිනිසා විකෘතියට පමුණුවයි.

රා සාමාන්‍යයෙන් පොදු පාන වර්ගයකි. පොල්/ කිතුල්/ තල් ගස්වල තෙලිදියෙන් තුන් වර්ගයක රා සාදගන්නා අතර, ඒ රා ගැන අපේ පොත්පත්වල සටහන් බහුලයි. මෙලොව රාවලට වඩා බිය යුතු පානයක් නැති තරමට ඇතමුන් සලකා ඇති අතර, රජවරුන් හා අනිත් ප්‍රභූහු ද ඒ රා පානය කළහ. පසු කළ මෙහි පැමිණි විදේශිකයෝ ද රා අගේ කොට වැනූහ[209]. අපේ ස්ත්‍රී පක්ෂයත් මේ රා බී ඇතිබව සඳහන්ය. එසේ රා පූ ගැනු පිරිමින්ගෙන් ගුටි කෑ හැටි ද දක්වේ[210]. **රාමුට්ටි, රාමඩුලු, රාඹඩොම, රාවිත, රාබොන ගෙවල්** යනුවෙන් ඒ හා සම්බන්ධ තවත් වචන රැසක් ද අපට නිතර ම පොත පතේ හමුවේ[211]. තවත් අගය කළ යුතු පානයකි **කුරුම්බා. කසදිය, කසපැන්** හැටියට එය සඳහන්වේ.[212]. එය අගය කළ යුතු පානයක් වී ඇත. ගණනින් කැවිලි වර්ග අටලොසක් හා පාන වර්ග අටලොසක් පෙර පැවැතිබව සඳහන්වේ[213].

කැවිලි පෙවිලි

බත් මැලුපිනි හා පානවර්ගවලට වඩා බහුල සංඛ්‍යාවක් **කැවිලි පෙවිලි** මෙරට ආහාරයෙහි පැවතිණ. විවිධ වර්ග, විවිධ රසැතිව විවිධාකාරයෙන් මේ කැවිලි පිළියෙළ කිරීමට මහත් උත්සාහයක් දරා තිබේ. මේ කැවිලි පෙවිලි තම තමන්ගේ භාවිතය සඳහා පමණක් නොව, අනුන්ට දෙන දේ සැටියට ද සම්පාදිතයි.

208. යෝගර. 2058
209. i. ‘‘රජ්ජුරුවන් **රහබොන** තැන් සිට’’ දහම්. 255
     ii. මෙලොව මෙයට වඩා පිය යුත්තෙක් නැතැයි . . . සිටු පුත්‍රයාණන් **රා බොන්ට** පටන් ගත් නියාව’’ රත්නා. 637
     iii. ‘‘**රා සොඩුන්** රා බොන්නාවූ ගෙයත් . . . . සියල්ලවුන්ට සාධාරණ වූත්’’ රත්නා. 764
     iv. ‘‘සොළොස් නැළියක් පමණ **රා** පිරූ සැලෙක රා සියල්ලම රාජ නියෝගයෙන් බී’’ සද්ධර්මා. 525
     GDC.p. 87;—මාර්කොපොලෝ රා, ගස්වලින් ගන්නා වයින් වර්ගයක් කොට සලකා ඇත. MP.p 349 .
210. i. ‘‘ඒ ගෑනු පන්සියයද . . . . විශාකාවන්ට නොහඟවා උයනේ දී **රා බීලා** මත්වූහ’’ රත්නා. 618
     ii. ‘‘උන්ගේ ස්වාමීහුත් . . . . **රාපු** නියා යයි සිතාලා මරා තළා බොහෝ ගහට කළහ’’ රත්නා. 618.
211. ජාඅගැ. 85; රත්නා. 619; සද්ධර්මා. 503
212. i. ‘‘සේවකයෝ **කසපැන්** බී ඔහු පිරිවරා නික්මුණාහ’’ සද්ධර්මා. 533
     ii. ‘‘කාඩීත් **කසදියත්** පිළිවෙළිනි මෙසියල’’ යෝගර. 314
213. i. ‘‘අටකෙහෙල් පැන්මේ ආදි **අටළොස් වර්ගයෙහි පානවර්ගයන්ද**’’ ථූප. 153
     ii. ‘‘ ගිනි පූ ඇතුළු වූ **අටළොස් වර්ගයේ අවුළුපත්**’’ ධාතුවං. 30

අවුලුපත්, කැවුම්, කැවුම් පෙවුම්, කැවිලි පෙවිලි, පූපාපූප, කනඳෑ, කනබොනඳෑ යන නම්වලින් පොදුවේ මේවා හඳුන්වනු ලැබ ඇත [214]. සමහර අවස්ථාවල අවුලු යනු ව්‍යංජනයන්ට ද භාවිතයි [215]. ඉපැරණි සාහිත්‍ය සටහන්වල **කජු, කජුඳෑ** යනුවෙන් මේ කැවිලි නම් කර ඇත [216]. ප්‍රාතරාසය සඳහා කැඳ සමග අවුලුපත් වැළඳීම පැරණි භික්ෂූන්ගේ සිරිතයි. "කැඳ අවුලුපත් වළඳවාලා බත් වළඳනා තෙක් වැඩහුන්" යන සටහන්වලින් දවල් දනට පළමු ප්‍රාතරාසය වැළඳූබව පෙනේ [217]. සාමාන්‍යයෙන් භික්ෂූන්ට පිළිගන්වන කැවිලි, අවුලුපත් හැටියට නම් ගැනී ඇතිබව මෙවක බොහෝ පෙදෙස්වල භාවිතයෙන් පෙනේ. පූපාපූප ගණයට අයත් පෙර පැවැති කැවිලි වර්ග දසඅට මෙසේ සඳහන්ව ඇත. (1) ලාලු (2) අතිරස (3) අග්ගලා (4) පුලුප් බදනා (5) විළඳවට (6) කොළවට (7) සැදි කැවුම් (8) පෙණ කැවුම් (9) මල් කැවුම් (10) රා කැවුම් (11) තලකැරලි (12) කරාවිටි (13) උකුපූ (14) ගිනිපූ (15) සලපූ (16) කබලපූ (17) ඇඹිටිපූ හා (18) ගොලගැට් යනුයි [218]. මේ කැවිලි වර්ග විළඳ, පිටි, ගිතෙල්, පැණි/හකුරු, තල ආදිය යොදා පිළියෙළ කරගෙන ඇත. "**ඝෘත පූර්ණ, සෞවස්තික,කර්ණපේණකාදි**" යනු විසින් ඒවායේ ස්වභාවය සමහර තැනක දක්වා ඇත [219]. සාහිත්‍ය පොතපතේ එන සටහන් අනුව ඉහත සඳහන් අටළොස් ගණයට අයත්ව ඇත්තාවූත් නැත්තාවූත් කැවිලි වර්ග අතර කැවුම් ඉතා ම පොදු කොතනත් සෑදූ කැවිලි වර්ගයක් වී තිබේ. "කැවුම් ආදි දෙමාපියන්ට ගෙනයා යුතු පඬුරු" යනුවෙන් දක්වෙන සටහන්වලින් [220], පෙනෙන්නේ නෑදැයින් බැලීම සඳහා යන ගමන්වලදී ගෙනගිය දේ අතර කැවුම් ප්‍රධාන තැන් ගත් බවකි. ඒ කැවුම් පෙට්ටිවල ඇසුරුබවත් **කැවුම්පෑස** හැටියට ඒ **කැවුම් පෙට්ටි** නම් කර ඇති බවත් සටහන් වී තිබේ [221].

තවද, "කැවුම් පිසින ඇතිලියකින් කකිය කකියා සිටි තෙලක්" යන සටහන අනුව [222], අද මෙන් එදත් මේ කැවුම් කකියන තෙලෙහි බැදගත් ආකාරය දකින්නට පුළුවන. ඒවා අතර සමහරක් **පැණිකැවුම්** හැටියට දක්වා ඇති අතර, උත්සව වලදී කපා බෙද කෑමට ගන්නා මීවද සේ තැනූ විශාල කැවුම් වූවග ද සැල යි [223].

---

214. ධම්පි. 127 බුත්ස. 6; රත්නා. 411, 718, 927; පූජා. 375; ජාතක. (මු.) 556, 1338; සද්ධර්මා. 446, 753
215. "රජ්ජුරුවෝ කුකුළන් දැක අපට යහපත් අවුලෙක් උපන කවුරුන් ලවා පිසුවමෝද්දැයි" රත්නා. 307
216. i. "පිටයි බජ්ජක ඇයි කජුඳෑ" ධම්පි. 127; 97 පිට ද බ.
    ii. "අටළොස්වැදෑරුම් කනඳෑ" ජාඅගැ. 66.
217. රත්නා. 914
218. ජාඅගැ. 66
219. ජාඅගැ. 66
220. උම්ම. 15
221. "කැවුම් පෑස් පිටින්ම ඔසවාගෙන" රත්නා. 732
222. රත්නා. 745
223. "පුස්කා ගිය පැණිකැවුම් සේ විය" රත්නා. 285, ශ්‍රිලං 1963 දෙසැ. කලාපය

ඒවා විවිධ නම්වලින් ද හඳුන්වා ඇත. ඒ නම් අතර **අතිරස** යනු පොදු වහරකි. **පූ/පූප** යනු ද පෙර කැවුම්වලට පොදු වහරක් වූ බව **අතිරසපූව** ආදි යෙදුම්වලින් පෙන්නුම් කරයි [224]. පිටියෙන් සෑදූ ඒ කැවුම් සාමාන්‍යයෙන් හඳුන්වා තිබෙන්නේ **පිටිකැවුම්** හැටියට යි [225]. විවිධව තැනූ කැවුම් ප්‍රභූන් අනුභව කළ අතර; දුගීන්ට තිබුණේ **කුඩු කැවුමය** [226]. තෙල් පිටි ආදිය නොමැතිව ඒවා විපිටිවලින් තනා ගින්නේ ලා තම්බා ගෙන ඇත. "කුඩු සුහක් හැර ගෙන පැණින් තෙමා පියා දදපූ හැටියට හඹලා ගින්නේලා පලහා ගෙන" යනු විසින් දක්වෙන්නේ ඒ කුඩු කැවුම ගැනයි [227]. දූප්පත් පොහොසත් භේදයක් නොතකා දනය පිළිගත් බුදුරජුන් කුඩු කැවුම වුවත් දිව බොජුන් සේ පිළිගෙන ඇත [228]. කැවුම් විදේශිකයන්ට කෙතරම් රස දෙයක් වී ද කියතොත් පළමුවරට කැවුම් කෑ ලන්දේසීන් කැවුම් ගස්වල හටගන්නා දෙයකැයි සොයා ගොස් ඇත [229].

පූ/පූප, නාමය කැවුම්වලට මෙන් වෙනත් කැවිලිවර්ගවලට ද ව්‍යවහාර වී තිබේ. "කර නොවූ දෑ පූ නම්. කරවූ ලහලු සංබලික නම්" යනුවෙන් පූප මෙළෙක් වූ කැවිලි හැටියටත් ලහලු ආදිය කරවූ කැවිලි වර්ග හැටියටත් දක්වා ඇත [230]. ඒ අතර **අපූප** යනුත් කුඩාවූ කෑ යුතු ඒ කැවිලි වර්ග සඳහා ම ව්‍යවහාර නාමයක් බව පෙනේ [231]. ඒවායේ ලොකු කුඩා ප්‍රමාණය හා විවිධතා අනුව පූප /අපූප (පූපාපූප) ව්‍යවහාරය ඇතිවී තිබේ. **පූප** නම් තෙලින් පිසූ කැවිලි වර්ගයක් හැටියටත්, **ඉඩිපූ** නම් ජලාකාරයෙන් කරන ලද අපූප ජාතියක් බවත් දක්වා තිබෙන තැන්වලින් එය පැහැදිලියි [232]. **පිව, පූ/පූප** නමින් විවිධ කැවිලි වර්ග ගැනෙන හැටි **එඩිපූ, කබලු පූ, ජාල පූ, දූල් පූ, සකුරු පූ** යන සටහන්වල එන තොරතුරු අනුව දත හැකියි [233].

---

224. i. "මා පිළිගැන්වූ අතිරස කැවුම්" පූජා. 605
    ii. "අතිරස පූවක් සේ" පූජා. 603
    iii. "අතිරස පූය" කංබා. 82
225. "මෙළෙක් පිටි කැවුමක් සේ" බුත්ස. 6
226. "බුදුහුත් කුඩුකැවුම් වුවත් නොමැළිව පිළිගන්නා හෙයින්" රත්නා. 99
227. රත්නා. 752
228. "ශක්‍රයා දුන් දිව භෝජනයයි නොවළඳ කළම්ඩිය පිළිගැන්වූ කුඩුකැවුම් දූයි අඩු නොකොට නොවළඳ" බුත්ස. 30
229. RK.p 166
230. ජාඅගැ. 148; කංබා. 80 ද බ.
231. "බජ්ජේසු, අපූපාදියෙහිදු" විශුද්ධි. (ධ.)I 176; "කඩා කෑ යුතු පූ ආදියෙහිදු" එහිම 177
232. i. "තෙල් ඇතිලියක් උදුනෙහි තබා පූප ජාතියක් මෙන් බැද" රත්නා. 214
    ii. "ජාලපූප සදිසං, දූල්පූ බඳු-එඩි පූ බදය" ධම්පි. 102
233. i. "ගිතෙල පිසෙන පීවෙක්" ධම්පි. 137
    ii. "කොමු පිරුණු කබලු පූවක්-නැරළු සුනුයෙන් කළ කොමුය යෙත්" ධම්පි. 113.
    iii. "කපලල පූවං, කබලුපූ" ජාඅගැ. 84
    iv. "සගුලානිව, සකුරු පූ ද" වෙසතුස. 260
    v. "නමාදකං, මුංකැරලි නොහොත් මුංකිරි පූය" කංබා. 80
    iv 'කුම්මාසයන් පිරුණු කබලුපූවක් කන්නවුන් දැක" රත්නා. 319.

මේ පූප වර්ග සහල්, මුං, තිරිඟු, ගෝධූම, යව, මෙනේරි ආ ධාන්‍ය පිටියෙන් සකස් කරගත් හැටි එකී තැන්වලින් පෙනේ. ඒවා **කුම්මාස**, **කබලුපූ**, **කොමුපිඩු** වසයෙන් නම් ගැනි ඇත [234]. ඒ ඒ ධාන්‍යවර්ගවලින් තනාගත් බැවින් යව කොමු, කුම්මාස ආදි වසයෙන් ඒවා නම් ගත්වා ඇතිබව ද පෙනේ. තවද, මේ කබලු මෙවක සමහර පෙදෙස්වල පැනෙන **කිරොටි** හැටියට ද සැලකිය හැකියි. එය **කිරිරොටි**, **කිරිකබලු** හැටියට සඳහන් වී තිබේ [235]. මෙසේ පූප වර්ග බොහෝ වූ බව හැම පූ යී ලියැවී ඇති තැන්වලින් පෙනේ [236]. මෙයින් සමහර පූප බැදගත් ඒවා වූ අතර, අනික් පූප කඩපිම්මේ තම්බා කිරිපැණි සමග අනුභව කළවග දැක්ක හැකියි [237].

කැවුම් හා පූප වර්ග ළඟට අනික් පොදු කැවිලි වර්ග දෙකකි **අත්සුනු** හා **අග්ගලා**. ඒවා **අත්වට** හැටියටි ද සමහර තැනක දක්වේ [238]. අතින් ගුළි කළනිසා ඒ නම ඇති වී තිබෙන බව පෙනේ. මේ අග්ගලා සමහර අවස්ථාවක මී පැණියෙන් පිළියෙළ කර ඇත. "මීහෙව ඇනූ අත්වට" යනු විසින් ඒ බව සඳහන් වී තිබේ[239]. එය පාලි මධු පූප හැටියට ද එතැන ම සඳහන් ව ඇත.

ඒ අතර, "සකුරු ගිතෙල් මී යොද කළ බදහත්" අග්ගලා බව ද ඊට පාලි නාමය **මධුපිණ්ඩික** වූ බවද දත හෙයි [240]. අත්සුනු හැටියට පැනෙන්නේ ද (ගුළි නොකර තැනූ අග්ගලා පිළියෙළ කළ) බැදි සහල්/විළඳ පිටි විශේෂයකි. "බදහත් නම් හත් වටයි නොබද හත් නම් හත්සුනුයි" යනුවෙන් ඒ බව දක්වේ [241].

මෙකල දුර්ලභ වසයෙන් පෙනෙන, එහෙත් පෙර ඉතා සුලභව තිබූ තවත් රසවත් කැවිලි වර්ගයකි **ලහලු/ ලාලු**. ද්‍රව්‍ය ද පදම් කළ පිටි දියේ කොස් කොළ වැනි කොළ වර්ග ඔබා අව්වේ වියලා කොළය ඉවත් කරගත් පිටිදැල්ල තෙලෙහි බැද පැණි යොද ගෙන විවිධව සකස් කරගත් කැවිලි වර්ගයකි මේ ලාලු. මීට **පක්කපූප**, **පූප සංඛලික** යනු පාලි ව්‍යවහාරයයි [242].

234. i. "**කුම්මාස පිණ්ඩ** නම් යව සාලින් කළ කොමු පිඩුයි" ජාඅගැ. 229.
ii. "මුං අඹරා ඉත්කළ **කුම්මාසයක්**" බුත්ස. 6

235. රුමල. 468

236. සිබව. 54

237. "කඩසාල් හැරගෙන ඉදින්නකුත් කබල් පූ කිරිත් හැරගෙන **කිරි පැණිත් මී ත් කබලුව කා ගන්නා විවර මුත් වඩාත් හැර නොගෙන**" රත්නා. 320

238. "**අත්සුනු** සහ **අග්ගලා** පිළිගෙන වළදලා" රත්නා. 992.

239. "මධු පූපෙවිය, මිහි එවැ ඇනූ **අත්වට** සෙයින්" ජාඅගැ. 135.

240. ජාඅගැ. 148

241. i. ජාඅගැ. 21
ii. "මෙහි බද්ධ නම් පිඩුය, අබද්ධ නම් හත්සුනු යි" කංඛා. 81

242. i. "පකක පූවෙ, **ලහලු**" ජාඅගැ. 168
ii. "**ලහලු සංඛලික** නම්" ජාඅගැ. 148
iii. "මෙතෙක් අක්පතලාවල **ලාලු** යයි සිරිගුත්තයන් කී කල්හි" රත්නා. 364

පිටි වර්ග අනුව **මුංලාලු** ආදි වසයෙන් මේවා ද නම් ගැනී ඇත [243]. මේ ලාලු අදත් උඩරට සමහර පළාත්වල සාදනු දක්නට ලැබේ.

පුලුප්, **පුලුප්බෝජන**, **පුලුප්බෝදනා**, **පුලුප්බදනා**, **පුලුප්බදරා** යන විවිධ නම්වලින් එන්නේ එකම කැවිලි වර්ගයක් බව පෙනේ [244]. මෙය තෙලේ බැදි **ආස්මී** වැනි පිටි කැවිලි වර්ගයකි. මෙසේ පිටිවලින් විවිධව තනාගත් මේ කැවිලි සාමාන්‍යයෙන් පැරණි පොතපතේ හඳුන්වාලූයේ **පිටිකනදෑ** හැටියටයි [245].

මේ හැර තලවලින් සෑදූ කැවිලිවර්ග ගණයක් ද පොත පතේ එයි. **තලකැරලි**, **තලගුළා**, **තලමුරුවට**, **තලසුනු**, **තිලසංගුලිකා** යනු විසින් ඒ නම් පැනේ[246]. මින් **තිලසංගුලිකා** නම්, හකුරු සමග තල අනා ගිතෙලින් බැඳගත්බව එතැන ම දක්වේ. පොරි පැණියෙන් අනා පිළියෙළ කරගත් **විළඳවට** ද පැරණි පොතපතේ දක්වෙන කැවිලි වර්ගයකි [247]. **මෝදක**, **යක්පැටි** යනු තවත් කැවිලි වර්ග දෙකකි [248]. මෙහි **මෝදක** මුංවලින් කළ රස කැවිලි වර්ගයක් බව පෙනේ. යක් පැටි හාල් පිටි වැනි, පොල් මුසුකොට වණ්ඩුවේ තම්බා ගත් කැවිලි වර්ගයකි. මේ යක් පැටි නම් උඩරට සමහර ප්‍රදේශවල භාවිත **පුස්නාඹු** හෝ අප කවුරුත් දන්නා **හැලප** හෝ වැනි කැවිලි වෙසෙසක් විය හැකි සේ පෙනේ. **රොටී** සහ අද භාවිත වන **ඉඟුරුදෝසි** වැනි හැසි ඉඟුරු ගැන ද සාහිත්‍ය පොතපතේ සඳහන්ව ඇත. ඒ අතර දෙවියන්ට පිදූ භෝජන හැටියෙහි තැබූ කැවිලි වර්ග කිහිපයක් ගණදෙවි හැල්ලෙහි ද දර්ශිතයි [249].

මේ කැවිලි අතර සියුම් මෙන් රළු කැවිලි වර්ග ද තිබිණ [250]. සමහර අවස්ථාවක කැවිලි වසයෙන් ද තවත් අවස්ථාවක බත වසයෙන් ද ගැනෙන **තලප** ද පැරණි සටහන්වල එයි. තලප ගණයෙහි ගිණිය හැකි පිටියෙන් තනා කබලේ පුලුස්සාගන්නා තවත් ඛාද්‍යයකි **රොටි**. එද ඖෂධ වසයෙන් හා ආහාර වසයෙන් පෙරදිග සූපකලාවේ ප්‍රසිධ ආහාරයකි. [251] මෙවක කුරහන් පිටියෙන් තනන තලප හා කැවිලි වර්ගයක් වන **වැලිතලප** ඒවායේ තනු අනුව තැබුණු නම් බව පෙනේ.

243. "අවුලු පතැයි කී වළඳ **අතිරස පුලුප්බදනා මුංලාලු** ආදි වූ අවුල්පතින් පිරිණ" රත්නා. 371.

244. "දැල්පූ සදෘශ වූ හෙවත් **පුලුප්බෝදනා** වැනිවූ" උපා. 64, රත්නා. 371, සද්ධර්මා. 514 ද බ.

245. "නොපට තුබූ **පිටිකනදෑ** වළඳාපූමෝදූයි" ජාතක. (මූ.) 159

246. i. "**තලගුළා**" ධම්පි. 33
ii. "තල හා සකුරු කිරෑ හනා ගිතෙල පිසන පිවෙක් **තිලසංගුලිකා** නම යෙත්" ධම්පි. 137;
iii. "**තල සුනු** ද නොහොත් **තලමුරුවට**" ජාඅගැ. 233

247. උපා. 16; ගණ. 26; "අත්සුනු හා මීයෙන් හනන ලද **විළඳවට** හා හැරගෙන" උපා. 14

248. පංචිකා. 65 RK.p 167 .

249. i. "පැසිහිඟුරු අමද" කව්සි. 209; යෝගර. 2055 ද බ.
ii. "අග්ගලා කොමලි නා/තලකැරලි විළඳිනා
මල් කැවුම් රොටියෙනා/වෙල්ලවැහුමුත් තනා"
පුලුප් බෝජන තනා/ ලාලු යක්පැටියෙනා
කිරි උණ්ඩ පූ තනා/ අත්සුනු ද ඉසිමිනා" ගණ. 26-27

250. මිලින්ද. 712

251. i. "ලමින් සාල්පිටියෙහි **තලප** පිසගෙන" යෝගර. 579.
ii. "**රොටිය** සේ තනමින" යෝගර. 20 55
iii. **රොටි** සං. රෝටිකා. MED. p 666.

කැවිලි සඳහා බෙහෙවින් යෙදූ ආම්පන්න නැතහොත් මධුර වර්ග දධි, ක්ෂීර, ශර්කරා සහ සෘත යනුවෙන් දැක්වේ. පැණි වර්ග ගණනක් තිබූබවත් ඒවා **අමෘත පැණි** වසයෙන් නම් කර ඇති බවත් සඳහන්වේ[252]. භෝජනය සඳහා ගනු ලැබූ ඒ පැණි වර්ග මී, බඹර,කණවෙයියා,ඩුවැල් බෑ හා **උක්** පැණි වේ. ඒ අතර, කැවිලි සඳහා යොදගත් පිටි, උඳු, මුං, තල, තිරිඟු හා හාල්වලින් ලබා ගෙන ඇත. ඒ ධාන්‍ය වර්ග නම් කර ඇත්තේ **පස් ඇට** වසයෙනි[253]. බත සඳහා ගත් ධාන්‍ය වර්ග සතකි. ඒවා හැල්, **ගොයුම්**(=තිරිඟු), වී, යව, **කණ, වරා** හා **හැමි** (=අමු) යි යනුවෙන් සඳහන්වේ[254]. හත් වැදෑරුම ධාන්‍යවලින් ම **සක්තු** සදගනු ලැබිණ.සාහිත්‍ය පොත පතේ නොයෙක් තැන හමුවන **අත්සුනු** මේ සක්තු බවත් එය ඉපැරණි කැවිලි වර්ගයක් බවත් දක්ක හැකියි[255]. ධාන්‍ය තලා සකස් කරගත් **යවපෙති** මෙවක පැනෙන හබලපෙති වැනි දෙයකි.[256].

මේ ආදී බත්, මාලු පිනි, පාන වර්ග හා **කැවිලිවලින්** මෙරට ආහාරය සම්පූර්ණ වී තිබිණ. ඉවූ ආහාර **අඩුක්කු** හැටියට ව්‍යවහාර වූ අතර, නොඉවූ අමු ආහාර **පැහිදුම්** හැටියට නම් ගැනී තිබේ[257]. විශේෂයෙන් මේ ව්‍යවහාර දෙක විහාර දේවාල සම්බන්ධයෙන් යෙදී තිබේ[258].

බුලත් කෑම

ආහාර ගැනීමෙන් පසු **බුලත් කෑම** සිරිතක් හැටියට පවත්වාගෙන ආ අතර, එය පැරණි බොදු සිරිතක් හැයට ද රටේ පැවත ඇවිත් තිබේ[259]. බුලත් පසුම්බියේ ඉතිහාසය ද එය වැඩිදුරටත් සනාථ කරයි. එය නම් කර ඇත්තේ **බුලත්පයිය** හැටියටයි[260]. ඒ අතර **බත්බුලත්** ව්‍යවහාරය ද සාහිත්‍යයෙහි බොහෝ තැන්වල හමුවේ[261]. සාරවත් බුලත්විට සඳහා කපුරු, තකුල්, නාරංපොතු/නාරහ, කරාඹු නැටි/ලටග,ඉඟුරු පියලි/හිඟුරු එසේ නැතහොත් සාදික්කා, එන්සාල්, තකුල්, පුවක්, අරළු යනුවෙන් **පස්පලවත** විහිතයි. භික්ෂූන්ට පිළිගන්වන බුලත **දැහැත්** වන අතර, පස්පලවතින් බුලත් දීම හා

---

252. වනවා. 102
253. සෝරත.
254. සිබව. 49, 105
255. “මුදමින් සත්බතුර/ අත්සුනු රැගෙන මනහර” කාව්‍යශේ. x 92; යෝගර. 1112 ද බ.
256. “තථාගතයන් වහන්සේ විසින් වියලි යවපෙති වළඳ වදරණ වේලෙහි” මිලින්ද. 335
257. “උයලා ගෙනාවොත් අඩුක්කුවයි හාල් මාලු ගෙනාවොත් පැහැදුමයි” සිංවිදු. 37
258. “පෙරහැර දිනවල බස්නායක නිලමේට අඩුක්කු, පැහිදුම් කද ගෙන ඊම මතන්නා නිල පංගුවට අයත්ය” සොරගු. 17
259. i. “ඇයට බත්බුලත් තබාලා” බුත්ස. 292
    ii. “පස්පලවතින් බුලත් දී සත්කාර කොට” රත්නා. 184; සද්ධර්මා. 483; පූජා. 129 ද බ.
260. i. “පසිබ්බකතො, බුලත්පයියෙන්” ජාඅගැ. 128
    ii. “මසු දහසක් සහ එක් සින් කඩක් බුලත්පයියෙහි ලා” උම්ම. 53
261. “ඔහට හිදිනා ගෙයක් දී බත්බුලත් ඉස්තෙල් ආදී වූ වැටුප් වියදම් දෙවා” රත්නා. 184; 332, 564 ද බ.

ආහාරයට පසු බුලතින් සැතපවීම ආහාරපානයෙහි විහිත චාරිත්‍රයකි[262]. පස්පලවතට හුනු ඇතුළත් නොවූවත්, බුලත් විටට එය අනිවාර්යයි. ඒ බව පැරණි සාහිත්‍ය සටහන්වල ද එයි.“මද නොකොට අධික නොකොට පමණ දැන සුනු කන කල්හි” බුලත්විට යහපත්ව යෙදෙනබව එහි දැක්වෙයි[263]. මෙය හ රතිය සිරිතක් බවත් එය සෞඛ්‍යයට හිතකර බවත් මෙරට වැසියන් නිතර ම බුලත්විට කා ප්‍රීතිවූ බවත් ගැහැනු පිරිමි දෙපිරිය ම එය කළ බවත් මෙරට වැද්දන් පවා බුලත් කෑ බවත් මෙහිපැමිණි විදේශිකයෝ ද දුටහ[264]. අපේ පැරණි පොතපතේ **මුඛවාසය** හැටියට සඳහන් වූයේ මේ පස්පලවතින් යුත් බුලත් විටයි. මුව සුවඳවත් කර ගැනීම සඳහා පස්පලවතින් යුතු බුලත්විට එවක පිළියෙළ වී තිබිණ[265]. බුලත්විට සඳහා දුම්කොළ භාවිතය පෘතුගීසීන්ගෙන් ආබව සමහරුන් කියන අතර, ජෝන්ඩේවි කියන්නේ එය මරක්කලයින්ගෙන් ආ පුරුද්දක් බවයි[266].

ආහාර වේල්

දිනකට මෙරට මිනිසුන් ආහාර ගැනීම ප්‍රධාන වසයෙන් තුන්වරක් කර ඇත. එය **හීල**, දවාල හා **රාත්‍රියයි**. තවමත් අප අතර පවතින මේ වේල් තුන පෙරත් වූ වග සඳහන්වේ[267]. එය **හීල්බත**, දවල් බත, රෑබත හැටියට බත් නාමයෙන් දැක්වෙයි. මෙහි හීල්බත **ප්‍රාතරාසය** වන අතර ‘රැයිම්මෙ කෑ යුතු බත’ හැටියට ද පෙන්නුම් කර ඇත[268]. පෘතුගීසීන්ගේ ලංකා ඇසුරෙන් පසු ඒ සඳහා පෘතුගීසි ව්‍යවහාර වචනය අනුව එම හීල **අලුමුසුව**, **අල්මොසුව** වසයෙන් ඇතැම් පළාවත්ල ව්‍යවහාරයට පත්විය[269].

උදේ ආහාරය සඳහා හීල්බත් ගැනීම මෙරට ඇතැම් ගම්බද ප්‍රදේශයන්හි අද වුවද දකින්නට පුළුවන් සිරිතකි. මේ අනුව උදේට හීල්බත් වැළඳීමේ සිරිත භික්ෂූන් වහන්සේලා තුළ ද පැවැත්තේ වන[270]. ඒ අතර, පෙරදී හීලට භික්ෂූන් වහන්සේ පළමුව කැඳ සහිත අවුල්පත් ද අනතුරුව බත් වැළඳූ බව ද පෙනේ[271].

---

262. i. “කපුරු තකුල් ආදී වූ **පස්පලවතින්** යුක්තව බුලත් පිළිගන්වමින්” සද්ධර්මා. 482
    ii. “වැළඳූ ඉක්බිති **පස්පලවතින් දැහැත්** පිළිගන්වා” සද්ධර්මා. 779.
263. බුත්ස. 244
264. MP p 315 .; GDC.p 46 .
265. “පස්පලවතින් කළ අනික් මුඛවාසයෙක් නැත” බුත්ස. 134
266. JD.p 144 .
267. JD.p 147 .
268. “පාතරාසං, රැයිම්මෙ කෑ යුතු බත්” ධම්පි. 204
269. සිංශබ්ද. 966, පෘතුගීසි almoco PBS. p117
270. “සාමණේර කෙනකුන්වහන්සේ උදසන සිහිල් බත් වළඳ හුන්සේක” සහස. 13
271. “කැඳ අවුලුපත් වළඳන වේලාවට බත්පාත්‍රය කටයුතු නියාව” රත්නා. 622

මෙයින් ප්‍රධාන වේල දවාලයි. ඒ බව මෙරට පැමිණි විදේශික වියතුන්ගේ සටහන්වල ද දැක්වෙයි[272]. ඒ ප්‍රධාන වේල **බත්වේල** නමින් ද කියවේ[273]. එය **මද්දහන වෙලාව** හැටියට ද සඳහන් කර ඇත[274].

මේ වේල් තුනට අමතරව **අතුරුපසය** ගැනීමේ කාල නියමයන් ද පැවතිණ. එය පෙරවරුවේ හීල-දවාල අතරත්, පස්වරුවේ දවල්-රාත්‍රි අතරත් විය. භික්ෂූන් අතර නම් මෙය පෙරවරුවේ පමණකි. “අතුරුපසයට අටලොස් වර්ගයේ අවුලුපත් “ගන්නා බව සඳහන් වීමෙනුත්[275], “වළඳන වේලාවට අතුරෙහි දිව්‍යමය මුං, තල, ලාලු, අතිරස . . . . ආදීවූ කන බොන දෑ රැගෙන පළමු පරිද්දෙන් ම භික්ෂූන්වහන්සේලා වළඳවා තුමූ හැම දෙන අනුභව කළහ”[276]. යනුවෙන් සටහන්ව ඇති තැන්වලිනුත් භික්ෂූන්ගේ අතුරුපසය ගැන අපට අවබෝධයක් ලැබෙයි. **අන්තරබජ්ජක** යි පාලියෙහි කියවෙන්නේ මේ අතුරුපසය සඳහායි[277]. අපේ සාහිත්‍යයෙහි **අතුරුබත** කියාත් මෙයට නම් වැටී ඇත[278].

ආහාරදනය එසේ නැතහොත් **ආහාරපූජාව** මෙරට සමාජයේ කාලාන්තරයකම සිට පැවත එන උතුම් සිරිතකි. ආගමික උතුමන්ට විශේෂයෙන් භික්ෂූන් වහන්සේලාට මෙම දන පූජාව මහත් භක්තියෙන් හා ගෞරව සම්ප්‍රයුක්තව පිළියෙළකර පිළිගැන්වීම මේ දක්වා පවතින බෞද්ධ පිළිවෙතකි. එය විමසා බැලුවිට උතුම් සිරිත් රැසක උපත එහි ඇතිබව පෙනීයයි. කිසිම ඉඳුලක් ඇති නොවන පරිදි ආහාර දනය ගෙදරක පිළියෙළ වන හැටි අධ්‍යාත්මික සිතුම්වල පරිශුද්ධත්වය පෙන්වාසිටී. ලිප වටා ගොම්ගා දනය පිළියෙළ කරන භූමිභාගය පිරිසුදුකර වතුර පෙරා ලුණු ඇඹුල් නොබලා ව්‍යංජන පිස මහත් ගෞරවාකාරයෙන් පිරිමියකු නම් **දන්කද** බැඳ ස්ත්‍රියක නම් **දන්පෙට්ටිය** සකස් කර විහාරස්ථාන කරා ගෙන ගොස් පළමුව බුද්ධ පූජාව පවත්වා භික්ෂූන්ට දනය පිළිගැන්වීම බෞද්ධ චාරිත්‍ර ධර්මයකි.

බුද්ධාදි උතුමන් හා දේව යක්ෂ භූතාදීන් සඳහා කරනු ලබන විවිධ පූජාවන් අතර ආහාර පූජාව ද එකකි. බුදුරජාණන් වහන්සේ වෙත එම පූජාව පින්පෙත් පතා ගෙන කෙරෙයි. දේව යක්ෂ භූතාදීන් සඳහා කරනු ලබන ආහාර පූජාව යමක් ලබා ගැනීමේ අදහස උඩ පැවැත් වෙයි. ඒ සඳහා පිළියෙළ වන සූප පිළිබඳ තොරතුරු ද සිංහල සහිත්‍ය පොත්වල නොඅඩුව පවතී.

තවද දන්තධාතූන් වහන්සේ සඳහා පැවැත්වෙන ආහාර පූජාවේ සිරිත් රැසක් පවතී. අද වුවත් මහනුවර දළදා මාළිගාවට ගිය කෙනකුට එහි තතු පිළිබඳ අවබෝධයක් ලබත හැකියි. එහි බොහෝ දේ එදා රජගෙදර පැවැති ක්‍රමාවලින් හා සම සමව ගනන්ගනී. බත්වර්ග,මාලුවර්ග, කැවිලිවර්ග පලතුරුවර්ග, හා පානවර්ග විශාල සංඛ්‍යාවක් දළදා ආහාර පූජාවෙහි පවතී.

---

[272] JD.p. 146 .

[273] “භික්ෂූන් වහන්සේ ද බත්වේලෙහි නැදැයන්ගේ ගෙදරට වැඩිය සේක” සහස. 13

[274] JD.p. 146 .

[275] ධාතුවං. 30

[276] සද්ධර්මා. 446

[277] ජාතක. (මු.) 230

[278] “අනන්තර භතෙත, අතුරුබතැ” ජාඅගැ. 57.

එය රාජභෝජනයෙහි ද පැවැති බව **කඳවුරු සිරිත** අපට පෙන්නුම් කරයි.[279]

ආහාර පූජාවට හා රාජභෝජනයට සම්බන්ධ අවසාන කාර්යය බුලතින් සංග්‍රහ කිරීමයි. සිංහල සූපකලා සාහිත්‍යයේ එන **බත්බුලත්** වහර[280] ඒ හා ගැටී ඇත. මෙසේ මෙරට සමාජයේ පරිපූර්ණ ආහාර වේල **හඳුන්වා** දීමට බත්බුලත් වහර උපකාරී වන අයුරු සලකා බැලුව මනාය.

මීට අමතරව, **අලුත් සහල් මංගල්‍යය** නමින් ආහාර දනයක් වහරේ එයි.[281] එය මෙරට රජවරුන් විසිනුත් පවත්වන ලද්දකි. ශ්‍රී වික්‍රම රාජසිංහ රජතුමා මෙවැනි අලුත් සහල් මංගල පැවැත්වූ තැන් හැටියට **තිභුල වෙල හා ගුරුදෙණියේ කෙත** සඳහන්ව පවතී.[282]

කුඹුරුයායේ ගොවීන් එකතුව තම තමන්ට අයත් කෙත්වලින් වී කරල් මිට බැගින් කපා ඒ වියෙන් සකස් කළ බත හා ඊට අවශ්‍ය **පස් මාලුව** (හොද්ද, මැල්ලුම, නියඹලාව, බැදුම හා ඇඹුල) පිළියෙළ කර එයින් පළමු බුද්ධ පූජාව පවත්වා අනතුරුව වෙල්යාය ඉස්මත්තේ තැනූ දෙවොලෙහි එම ආහාරයෙන් දේව පූජාව පවත්වා ගමේ කවුරුත් එකමුතුව එහිදී ආහාර බෙදගෙන අනුභව කිරීම අලුත් සහල් මංගල්‍යයේ සිරිතකි. සිංහල සාහිත්‍ය පොතපතේ සඳහන් වන **අගහස් දනය** ද මේ හා සම්බන්ධව පවතී.[283]

කුඹුරේ අලුත් වියෙන් පළමුවරට පිළියෙළ කරන බත **අලුත්බත්** හැටියට දක්වේ.[284] අද ගොවියා විසින් කුඹුරේ පළමු අස්වැන්නෙන් කුඹුරු හිමියාට ද මේ අලුත්බත පිළියෙළ කර දෙයි. අලුත්බයකෑම ගොවිගෙදර මංගලයකි.

---

[279] “මුළහිනාවත් මහවෙදනාවන් සමගව එළවූ රත්හැල් තැහි අටබත් තුන්සිය අටමාලු පූප එල පානවර්ගයෙන් මෞහ නිමවන කල .....බුලත් වඩා රාමකුල යහන් වැඩ හොත් කල” කද.35

[280] අධෝ ලිපි අංක 259, 260, 261, සහ 262 බලන්න.

[281] විස්තර සඳහා සිංශකෝ 255 පි.බ.

මේ හා බැඳී ඇති ජනකවක් මෙසේය

ලොව්තුරු මුනිඳුගෙ අනය සියල් ලේ
සිව්වර දෙවියන් සහ මෙසියල් ලේ
සව් සතරකිනා උපතකි එල් ලේ
සව් සිරි දෙසි **අලුසල් මංගල්** ලේ

[282] ශ්‍රීලං 1964 මැයි-ජූලි කලාපය

[283] “අගන සස්ස දනං, අගහස් ගත් කළ දෙන දන්” ධම්පි 41

[284] “ගොයම් කපා පාගා කමතෙන් ගෙනෙන අලුත් වියෙන් පිසින ලද බත” සිංශකෝ. 954.

ආගන්තුක සත්කාරය සිංහල ජාතියට එද සිටම පුරුදු වූ විශිෂ්ට සිරිතකි. ආගන්තුකයා නම් තම ගෙදරට පැමිණි දෙවියකු කොට සැලකීම චිරාගත සම්ප්‍රදයයි. වෙලාවේ හැටියට ඔහුට සකස් කර දෙන බත **අමුතු බත** (=අමුත්තාට දෙන බත) හැටියට ව්‍යවහාරයේ පවතී.[285]

සමහරවිට මෙවක බොහෝ දෙන අසා නැති තවත් බතකි **ආදර බත**[286]. ආවාහ–විවාහ මංගල අවස්ථාවන්හි යුවති–පති දෙපිරිසේ ගෙදර පළමුවරට නෑයන්ට පිළියෙළ කළ ආහාරයට මේ නම පැවැත්තේවන. දුව විවාහ කරදීමෙන් පසු ඇය බැලීමට යන පළමු ගමනේ දී ඇගේ දෙමාපියන් විසින් මනාලයා ඇතුලු ඔහුගේ දෙමාපියන් වෙත ගෙන යන බත්පෙට්ටිය ද මේ ආදර බත් ගණයට වැටේ.

මංගල කටයුතුවලදී උදව් කළ සහලේ නෑයන් සඳහා විශේෂයෙන් පිළියෙළ කළ බතක් ද අපේ සිංහල සිරිත් විරිත්වල පැවතිණ. ඒ බත **ලේදර බත**[286] කියා සිංහල ගම්බද සමාජයේ සැලකුම් ලබා ඇත. මළගෙයක් වූ විට මළමිනිය ගෙහි තිබෙන තුරු ආහාර පිසීම හා අනුභවය එම ගෙදරදී නොකිරීම සිංහල සමාජයේ ඇතැම් පෙදෙසක සිරිතකි. තවත් සමහර පෙදෙස්හි මළගම සඳහා යන එන පිරිසට එම ගෙදර උයා කන්ටදීම කරනු ලැබේ. උඩරට බොහෝ පෙදෙස්හි මළගෙදර ආහාර නොඋයන අතර, අසල් වැසියන් එම ගෙදරට බත් පෙට්ටි ගෙන ගොස් එහි යන එන පිරිසට සංග්‍රහ කිරීම සිරිතකි.

මිනිය භූමදන / ආදහන කිරීමෙන් පසු එම ගෙදරට නෑදෑ හිතවත් පිරිස එකතුව විශේෂයෙන් පිළියෙළ කළ ආහාරය අනුභව කිරීම කවුරුත් පාහේ අනුගමනය කරන පොදු සිරිතකි. එය මළ ප්‍රාණකරුට කරන ගෞරවයක්/ පින්දීමක් කොට ද සැලකේ. එසේ පිළියෙළ වන ආහාරය **මළබත** හැටියට ද නම් ගෙන තිබේ[286]. එය සාමාන්‍යයෙන් සන්ධ්‍යා සමයේ ගන්නා බතකි. පසුදින උදේ විහාරස්ථානය කරා ගෙන යන දනයක් ද සමහර පළාත්වල පවතී. **මළදනය** හැටියට එය ව්‍යවහාර කෙරේ. මේ අයුරින් විවිධ තැන්වලදී විවිධ අරමුණුතකා සිංහල සමාජයෙහි ආහාර දනය පිළියෙළ වී තිබිණ.

---

285. "අමුතු කෙනකුන් ගෙට ආවුන් දැක උන්ට අමුතුබත් දෙනු කැමැතිව" රත්නා. 381.

286. **ආදරබත**, **ලේදරබත**, **මළබත** හා **මළදනය** යන වචන ගම්බද ප්‍රාදේශීය වහරේ එයි. මේ සඳහා ජනවහරේ එන කවක් මෙසේයි:

මහුල්තුලාවේ **ආදර බත** වෙ යි
නෑයන් කන්නේ **ලේදර බත** වෙ යි
මළවුන් සිහිකරලා **මළබත** ක යි
මළද පසු සඟනට **මළදන** දෙ යි

එහිලා මෙරට සමාජයෙහි පැවැති ආහාර දනයෙහි විශේෂතා ද බලපෑයේ වන. භික්ෂූන් වහන්සේ සඳහා සකස් කළ ආහාර දනය අත්‍යන්ත ගෞරවාදර භක්තිය පෙරදැරිකොට ඉතා පිරිසුදුව පිළියෙළ කිරීම මෙරට බෞද්ධ සමාජයේ සාම්ප්‍රදයික චරිත්‍ර ධර්මයක් විය. එහි ආරක්ෂක පිරිය කාන්තා පක්ෂය වෙයි.

රස මුසු බැවින් හා විවිධත්වයෙන් නො අඩුව ආහාර පිළියෙළ කරන ලද්දේ සමාජීය වසයෙන් විවිධ අවස්ථාවන්හි එළඹුණ ඥති සංග්‍රහ සඳහායි. එය මෙහි ඉහත **ආදරබත/ලේදර බත** හැටියට ද සඳහන් වී ඇත.

එසේම ඉහත දැක්වූ මළ දනය ද එක්තරා සම්මත ක්‍රමයකට පිසින ලද ආහාරයකි. රස මුසු බැවින් හා විවිධත්වයෙන් තොර, එම ආහාරය වට්ටක්කා කරවල වැනි මාලු පිනි දෙක තුනකට සීමා වූවකි.

මේ සියලු තන්හිදී ඊට සම්බන්ධ ඒ ඒ පිරිස් සමූහ වසයෙන් එක්තැන්ව ආහාර අනුභව කරනු එද මෙන් ම අදත් සිරිත යි. එක එල්ලේ මෙවැනි ආහාර දනයකට සම්බන්ධයක් නැතත්, පැමිණි උවදුරු දුරු කරගැනීම සඳහා ශාන්ති කර්මයක් වසයෙනුත් ජීවිතයේ පශ්චිම අවස්ථාවෙහිදී මතු යහපත තකා බෞද්ධයන් විසින් දෙනු ලබන **ගෝදනය** තවත් තැනක හමු නොවන බමුණු සිරිතකින් පැවත එන්නකි. බමුණකුට ගවයකු පිදීම මෙහි ආරම්භය යි[287] සිංහල ශබ්දකෝෂයෙහි එම ගෝදනය මෙසේ හඳුන්වා දෙයි.

> "ගවයන් දන්දීම, ගවදනය. — ග්‍රහදෝෂ අපල උපද්‍රව ආදිය දුරු කිරීමේ ශාන්ති කර්මයක් වසයෙන් ද යමකු මරණාසන්නව සිටින අවස්ථාවෙහි පරලොව සැප පතා දෙන ජීවදනයක් වසයෙන් ද ගෝදන චාරිත්‍රය පැවතිණ"[288]

මෙපරිද්දෙන් එද සිට මෙද දක්වා මෙරට ආහාර දනය හා ගැටී ඇති සූපක්‍රමාවලියත් ඒ හා සම්බන්ධ චරිත්‍ර විශේෂතාත් මෙරට ලියැවී ආ සාහිත්‍ය කෘතින්හි නොඅඩුව දක්නට ලැබේ.[289] මෙරට සමාජ ඉතිහාසයට ආලෝකයක් ගෙන දෙන එම සූපක්‍රමාවලිය පසු කාලවලදී මෙහි පැමිණි විදේශික ලේඛකයන්ගේ ද සිත් මෙහෙයවුණු තැනක් විය. ඒ නිසා මෙරට සමාජය තුළ සැරිසැරූ ඒ වියත් ලේඛකයන් විසිනුත් ඔවුනොවුන් දැක කියාගත් හැටියට එම තොරතුරු සැහෙන තරමින් ඔවුන්ගේ ලේඛනයන්හි ඇතුළත් කරවා ඇත[290].

මේ අනුව **සිංහල සූපකලාව** නම්, තමන් ජීවත්වන භූමිභාගය උපකාර කරගෙන, ප්‍රධාන වසයෙන් ගොවිතැන් මගින් ආහාරය නිපදවා ගනිමින් ශරීරයට හිතකර බව හා මානසික සතුට වර්ධනය වන පරිදි රසවත්ව හා

---

287. The Standard Dictionary of the Hindi Language p. 300
288. සිංශකෝ. 3848 පි. බ.
289. සූපකලා සාහිත්‍යයෙහි දක්වන ලද අධෝ ලිපි බලන්න
290. GDC, HC, JD, JET, MP, PBLV, RK, SB, TC යන සංකේත ... බලන්න.

විවිධ ක්‍රමයෙන් එම ආහාරය පිළියෙළ කරගත් ක්‍රම හා තමන් ඇසුරෙහි සිටි සෙසු පිරිසත් සමග බෙද හද අනුභව කිරීමෙන් ජීවිතය පවත්වා ගත් සච්චාරිත්‍ර ක්‍රියාවලියකින් පරිපූර්ණ වූවක් විය. ධර්මානුකූලව හා සදාචාර සම්පන්නව එම සූපකලාවිෂයෙහි සිංහල ජාතිය මුලපටන්ම හික්මීම ලබාඇත. බුදුදහමේ වරමින් ලද එම විශිෂ්ටත්වය අනිත් සමයවාදී ලෝක ජාතීන් අතර නොපෙනේ.

මෙසේ දේශීය හා විදේශීය වියතුන් ගේ කෘතීන්හි පැනෙන සිංහල සූපකලාව පිළිබඳ එකී තොරතුරු සම්භාරය, සිංහලයන්ගේ සූපකලාවෙහි යථා තතු හෙළි කරගනු සඳහා මා විසින් හැකි තරමින් මෙහි එක්තැන් කර දක්වන ලදී. එම තොරතුරු සංග්‍රහය මෙරට ජීවත් වූ අතීත ජනතාවගේ ජීවන තතු සඳහා ආලෝකයක් අප හමුවෙහි පිළිබිඹු කරලයි. එය සිංහල ජාතියේ විශිෂ්ටත්වය විදහා පාන උදාර සංස්කෘතික දායාදයකි. එම දායාදය සිංහල ජාතියේ පෞඪත්වය සම්බන්ධයෙන් අප කා තුළත් සතුට හා ආඩම්බරය ඇති කරවීමට හේතු භූතවනවා ඇත.

සන්නස්ගල සන්නස් මුදියන්සේලාගේ **පුඤ්චි බණ්ඩාර සන්නස්ගල** විසින් සාධුජන ජානන ප්‍රමුඛ ප්‍රමෝදය සඳහා ලියා සකස් කරන ලද **සිංහල සූප කලා සාහිත්‍යය** මෙතකින් නිමියේ යි.

මහනුවර රජගෙදර
සූපශාස්ත්‍ර පොත

නමව රුවන් තියා[1]

1. මුනිඳු ගුණ සුනිම ල[2]
සඳහම් අමා පිරි වි ල[3]
සඟගණ ගුණ විපු ල
වඳිම්[4] තෙරුවන් සතන්[5] කර මු ල

සුනිමල ගුණ ඇති මුනිඳු (ද), සඳහම් අමා පිරුණා වූ විල (ශ්‍රී සද්ධර්මය) (ද); විපුල ගුණ ඇති සංඝසමූහයා (ද, යන) තෙරුවන් සතන් (=සන්තානය = සිත) මුල් කර වඳිමි.

2. පුරඳුරු බඹ ඉසු රු
නවගහ සිවුවරම් මු රු[1]
හැර[2] සියලු උවදු රු
රකිත් සිරිලක සෙතින්[3] නිරතු රු

ශක්‍ර, බ්‍රහ්ම, ඊශ්වර, නවග්‍රහ හා සතරවරම් දෙවිවරු, සියලු උවදුරු හැර නිරතුරු ශාන්තියෙන් සිරිලක (ජනතාව) රකිත්වා.

3. දෙවියන් බුදුන්ට ත්
ලොව අගපත් රජුන්ට ත්
අන් සව්සතුන්ට ත්
අහර මුල් වේ පණ රැකෙන්ට ත්[1]

දෙවියන් හා බුදුරජුන්ටත් ලොව අගපත් රජුන්ටත් අනිත් සියලු සත්වයන්ටත් පණ රැකෙන්නට ආහාරය මුල් වෙයි.

1. 1. බ්‍රි. සවසති දෙ. ඩෙ. කිසිවක් නැත. නා. වඳිම රුවන් තියා.
2. ඩෙ. සුගතිඳු ගුණ නිමල. 3. දෙ. ඩෙ. සඳහම් පිරි අමාවිල. නා. සඳහම් සිසිර අම්විල 4. ඩෙ. නමින්.
5. ප. දෙ. බ්‍රි. සතට.

2. 1. ඩෙ. මරු. 2. ප. බ්‍රි. ඩෙ. ඇර. 3. නා. යෙහෙන්.

3. 1. දෙ. බ්‍රි. අහර මුල් වෙයි පණ රකින්ටත්.

4. වළඳා ගෝත්ත ර
ඇතිවන ලෙස ගාත් ත ර
මේ සූපසාත්ත ර[1]
කියමු[2] පිසමන් නිසි[3] නිරුත්ත ර

ආහාර අනුභව කොට වංශයාගේ (=ගෝත්තර) ශරීර ශක්තිය (=ගාත්තර) ඇතිවනු සඳහා යොග්‍යවූත් (=නිසි) ඉතා උසස් වූත් (=නිරුත්තර) පිසමන් (විදි ඇතුළත්) මේ සූපශාස්ත්‍රය ප්‍රකාශ කරමු.

5. සිරිලක්දිව පව ර
පිළිවෙළ පැවති පරපු ර
නිරිඳුන්ට[1] සිරි බ ර
පැවැති දහමේ[2] නැණැති නිර තු ර[3]

උතුම් සිරිලක් දිව පිළිවෙළින් පැවැති පරපුර (ඇති), ශ්‍රීමත් (=සිරිබර) නිරිඳුන්ට නිරතුරු සේවයෙහි (=දහමේ) පැවැති නැණැති වූ (පිරිසකි.)

6. එයිනුත් නිරුත්ත ර
මුළුතැන් සතර ගත්ත ර[1]
පිසමන් පවිත්ත ර[2]
කියමු දැනගත් මේ සාත්ත ර[3]

(ඒ පිරිස) අතුරෙනුත් (=එයිනුත්) උතුම් වූ ගත්තර (=වංශිකවූ අපි) පිවිතුරු (=පවිත්තර) පිසමන් (යුත්) සූපශාස්ත්‍රය (=මුළුතැන් සතර) කියමු. මේ ශාස්ත්‍රයේ (විදි) දැන ගන්න.

7. රිවිසඳ අග කුලැ ති
ඉසුරු යස තෙද විකුමැ ති[1]
රුසිරු .බල නුවණැ ති
සියලු අවිසිප් සරම දැනුමැ ති

උතුම් (=අග) සූර්යවංශ ඇති සම්පත් කීර්ති තේජස වික්‍රම ඇති රුසිරු බල නුවණ ඇති සියලු ආයුධ සිල්ප අභ්‍යාසයෙහි (=සරම) දැනුමැති වූ —

---

4. 1. නා. දෙ. මේ සූපසාස්තර බ්‍රි. මේ සූපසැස්තර: ඩෙ. මෙසූපාවෙසතර.
2. දෙ. කියම් 3. නා. විදි.
5. 1. ප. දෙ. නා. නිරිඳුන්ටත් 2. ප. දසමෙ. 3. නා. පැවති දහමෙ ලෙසිනි නිරතුා; දෙ. පැවති ද මෙසේ නිරතුර; ඩෙ. මේ කව එන්නේ කවි කිහිපයකට පසුවයි.
6. 1. දෙ. බ්‍රි. ගාත්තර. 2. දෙ. සවිත්තර 3. නා. ප. සාත්තර, බ්‍රි. සැත්තර.
7. 1. ඩෙ. ඉසුරු සෙ තෙද විකුම් ඇති.

8. සිවුසගරාවති න
දසරපදමින් වෙසෙසි න
රප කරන සිතු මෙ න[1]
දරන උරයෙන් දෙරණ නිතියෙ න

සිවු සගරාවතින් ද, විශේෂයෙන් දසරජදමින් ද අදහස් පරිදි (=සිතුමෙන) රජකරන නිතර දෙරණ උරයෙන් උසුලන —

9. සිවුමැලි, ගාත් ත ර[1]
සොම්ගුණ අයුරු[2] සසඳ ර
උවිඳුන් වන් ළත ර
නිසල ගුණයෙන් දිනු[3] මහමෙ ර

සිවුමැලි වූ තර ශරීර (=ගාත්) ඇති සොම් ගුණෙන් චන්ද්‍රයා (=සසදර) වැනි විෂ්ණු බඳු පෘථුල හෘදයක් (=ළතර) ඇති නිශ්චල ගුණයෙන් මහමෙර දිනුවා වූ —

10. මේ ඇ[1] ගුණ අන ත
නිදුකින් රකින ලොව ස ත
රජකුල වනතහො ත[2]
අනතමුත් ලොව කිවිඳු[3] කෙසම ත[4]

මේ ආදී අප්‍රමාණ ගුණ ඇති නිදුකින් ලෝ සතුන් රකින රජකුලය වන තහොත්, අනන්ත යා හැර ලොව කිවිඳු කෙසේ සමත් වෙත් ද?

11. මුනි දම්[1] මුනිනද න
දෙව්රජ බමුණු ගොවිය න[2]
දෙගුරුන් ගුරුවරු න[3]
මෙහැම සතහට හිතව[4] පවති න

බුද්ධ ධම්ම සංඝ (=මුනිනදන) (යන තෙරුවන වෙත ද), දෙව්රජ බමුණු ගොවි (යන පිරිස් වෙත ද) මවු පිය ගුරුවරුන් යන මේ හැම දෙනහට (ද) හිතවත්ව පවතින —

---

8. 1. ඩෙ. රජ කරන වෙසෙසින. ප. බ්‍රි. අග එලිසමය ණ වෙයි.
9. 2. ප. දෙ. බ්‍රි. සිවු මැලි වූ ගාත්තර. 2. ඩෙ. අඹුරු 3. නා. දිනුව.
10. 1. ඩෙ. ඇම; දෙ. ආ. 2. බ්‍රි. රජකුල වනණහොත 3. ප. කියදු; දෙ. කියාදු. 4. දෙ. කසමත; බ්‍රි. අනතමුන් ලොව කියාදු කසමත.
11. 1. දෙ. මුනි දන්; දෙ. මුනිඳුන් බ්‍රි. බිනුදම්. 2. දෙ. ගොව්වණ; ඩෙ. ගවයන. 3. දෙ. දෙගුරුන් ගුරුව කුලවරණ; බ්‍රි. දෙගුරුන් ගුරුවරණ. 4. ඩෙ. සිතව.

12. මහබෝ ගෙනාව න්[1]
කුලයෙන් වූ මනාව න්
පරපුරමයනාව න්[2]
ගනුව සුලකුණු මුළහිනාව න්[3]

(ලක්දිවට) සිරිමාබෝ ගෙන ආවන්ගේ මනා කුලයෙන් වූ පරපුරින් (=පරපුරයෙන්) පැවත ආ (=ආවන්) මුළගිනාවන්ගේ (පහත දක්වෙන) සලකුණු (අදහා) ගන්න.

13. නු බාල නොබ ලා[1]
වයස යුත් ගුණ නිම ලා[2]
පිසමන් සතර ස ලා[3]
නොවන කපටි සිතැති නිකස ලා[4]

ළදරු නොවූ (=නුබාල) ද මහලු නොවූ (=නො අබලා) ද (සුදුසු) වයසද මහගු ගුණ ද යුත් මුළුතැන් ශාස්ත්‍රය (=පිසමන් සතර) හා ආපණය (=සලා) ද (දත්) කපටි නොවන පිරිසුදු (=නිකසලා) සිත් ඇති —

14. නුසේ නොවන මි ටි[1]
කොපුලත පුරා දැළි සි ටි
නුරෙ අවි ඇර සි ටි[2]
වචන තෙපලන ලෙසිනි මොළකැ ටි[3]

වඩා උස් නැති වඩා මිටි නොවුන මුහුණ පුරා රැවුල වැඩුන වම්උරේ (=නුරෙ) අවි දරන මෘදු ලෙස වචන තෙපලන.

15. රුසිරෙන් යුත්[1] ම නා
ඇඳ පලඳමින්[2] ඔබි නා
නොහිනැඟ[3] පසගි නා
මෙහැම ලකුණෙන් යුත් මුළගි නා[4]

මනා රුසිරෙන් යුත් ඇඳ පැලඳුමෙන් මනොඥ වූ (=ඔබිනා) අංග ප්‍රත්‍යංග (=ඇගපසගිනා) හීන නොවූ (=නොහින්) යන මේ හැ ම ලක්ෂණයෙන් යුක්තවූයේ මුළහිනායි.

12. 1. දෙ. සෙනාවන්; 2. දෙ. පරපුර ගෙනාවන්, 3. ඩෙ. මුලිහින්වන්.
13. 1. නා. ප. නු බාල නොමෙලා. බ්‍රි. නුබාලා නොබලා. ඩෙ. නුබාල නොබල. දෙ. නුබලා නොවමුලැ. 2. දෙ. වියු යසගුණ නිමලා ඩෙ. වයසා යු ගුණ නුමොල. 3. දෙ. පිසමන් සතර සියලා. බ්‍රි. පිසමන් සතරලා; ඩෙ. පිසමන් සතරසල නා. පිසමන් සතර සසලා. 4. දෙ. බ්‍රි.දෙ. නොවන කපටි සිතැති / සිතති / සිත නිකසලා. ඩෙ. අවසාන එලිය ‘ල’ වේ.
14. 1. දෙ. ලසේ නොවන මිටි. බ්‍රි. නුස් නොවන නොමිටි 2. ප. නුරෙමගරාවි හැටි. නා. නුරෙගරාවි හැටි. බ්‍රි. නුරොගරාවි හැටි (මේ කව බොහෝ සේ දූෂිතයි) 3. ප. දෙ. වචන තෙපු ලැති ලෙසින මා කැටි.
15. 1. ප. යුතු 2. ප. පැලඳිමින් 3. දෙ. නොහිනැබ පස්හිනා. 4. බ්‍රි. මෙහැම ලකුණෙන් යුත් හිනා.

16. නිබොරු බස්[1] තෙපල න
ගතු නඩු[2] වැඩිය[3] නොමව න
පැවතුම් දන සිටි න[4]
පිසින මුළුතැන් පිවිතුරු ගෙ න[5]

සැබෑ වචන කියන කේලාම් නඩු (=ගතුනඩු) වැඩිය නොපවතින පැවතුම් (මැනවින්) දන සිටින මුළුතැන පවිත්‍රව ගෙන පිසින්නා වූ —

17. මෙලකුණු මුළගි නා
සිතගෙන[1] තනා බොජු නා
කැත් රජ කුල ම නා
වඩන මෙමෙහ වැඩ වේය නිති නා[2]

මේ ලකුණු යුත් මුළගිනාගේ සිත්ගෙන බොජුන් තනා අනුභව කරන (=මෙමහ වඩන) මනා කෂත්‍රිය රාජපරපුරට නිරන්තරයෙන් වැඩ වෙයි.

18. ගොමුත් කඩකින් සො ද[1]
ලකුණු තතු දන නිවර ද
ගිනිහල උඳුන්[2] බැ ද
පැදුම හෝ යමදිගෙහි බිම හි ද[3]

පිරිසුදු රෙඩිකඩකින් (=ගොමුත්කඩකින්) මුළුතැන්ගෙහි නිවැරදි ලකුණු හා තතු දන ලිප් බැඳ (=ගිනිහල උඳුන් බැඳ) නැගෙනහිර (=පැදුම) හෝ යම (=දකුණු) දිගෙහි (මුනලා) බිම ඉඳ (ඉවීමට සූදනම් විය යුතුයි)

19. අබිසෙව් කරන දි න
මුතු පැහැ සිරින්[1] බබල න
සිරෝවල්ලී[2] ය න
ඇවිලි සඹා හාල් ඇරගෙ න

(රජවරුන්ගේ) අභිෂේක දිනයෙහි මුතුපැහැ සිරියෙන් බබලන සිරෝවල්ලී යන කැකුළු (=ඇවිලි) සඹා සාල් ඇරගෙන —

16. 1. ප. දෙ. බස 2. ඩෙ. ගති නඩු 3. ඩෙ. වැඩි 4. නා. ප. දෙ. බ්‍රි. පැවතුම් ද නිසිවන; දෙ. පැවතුද නිසිවන 5. දෙ. පිරිවරාගෙන ඩෙ. පිරිසිදුව ගෙන.
17. 1. ප. දෙ. බ්‍රි. සතගෙන 2. ඩෙ. මේ කව මෙසේ එයි:
මෙලකුණු මුළහි නි
සිතගෙන තනා බොදු නි
කැත් රජ කුලටි නි
වඩන මෙහෙවඩයි නිති නී
බ්‍රි. අග එලිසමය ණ වෙයි.
18. 1. නා. ප. ගොමුතකඩකන්ගෙද දෙ. ගොමුතකින් කඩගෙද; බ්‍රි. ගොමුතකින්කඩ හෙද 2. ඩෙ. උදුනු. 3. ප. පැදුම හොයනමදිගෙහි බිම ඉඳ; ඩෙ. ඇඳුම් දිග හෝ යට බිම කව හිද. (මේ කවිය බොහෝ සේ දූෂිතයි)
19. 1. නා. ප. බ්‍රි. මුතුපැහැසරින් 2. නා. සිරෝවල්ලී ඩෙ. බ්‍රි. සිරහවල්ලී; දෙ. අගඑලිසමය නා වෙයි. දෙ. පොතේ මේ කව මෙසෙ එයි.
අභිසෙව් කලන දිනා - මුතුපැහැසරි බබලනා
සිරාහවල්ලී යනා - ඇවිලි හඹා සාල් රැගෙනා

20. දියපරභා ගෙනැ ර[1]
එළගිතෙල් හා එක්ක ර[2]
කටහඩ නුමුසුක ර
තබා සිහි නැන යුත් ව දිය ව ර

වතුර පෙරා ගෙන එළගිතෙල් හා එක්කර කටහඩ නුමුසුකර සිහි කල්පනාවෙන් යුතුව (=සිහි නැන යුත්ව) (ප්‍රමාණයට) වතුර තබා —

21. විසපති[1] විසය ද ක
කටුකාහාර නොම ගෙ න[2]
තතු දැන මෙහෙ වඩ න
පිසනු[3] මුළුතැන් බැතින් වෙසෙසි න

විසපතිගේ (උපදෙස් පරිදි) විෂ වර්ග හඳුනා කටුකාහාර වර්ග නොමගෙන (රාජ) භොජනයෙහි (=මෙහෙවඩන) තතු දැන විශෙෂ භක්තියෙන් (යුතුව) මුළුතැන පිසනු (මැනවි)

22. නියතින්[1] තුන් වග පල නරයින් නේ
නිතියෙන්[2] රජුනයතිව[3] පවතින් නේ
එබැවින් මුළුතැන් නරදෙවියන් නේ[4]
වෙසෙසින් විස විමසා ඇරලන් නේ[5]

නියතින් මිනිසුන්ගේ අර්ථ ධර්ම කාම යන ත්‍රිවර්ග ඵලය (=තුන්වගපල) නිතියෙන් රජුන් අයත්ව (=රජුන් අයිතිව) පවති. එබැවින් රජුන්ගේ මුළුතැන් විශේෂයෙන් විස විමසා ඇරලිය යුතු වෙයි.

23. කුලවත් පිරිසුදු[1] රජු වෙත[2] කුලුණැ ති[3]
යහපත්[4] ගරුතර හිරිමින් දනුමැ ති
යෙදුවොත් මුළුතැන් ගෙය අරකට ති ති[5]
රජු සිත් ලෙස රජසිරි විඳිනුය ති ති

කුලවත් පිරිසුදු රජුකෙරෙහි කරුණා ඇති යහපත් උතුම් දනුමැති පුරුෂයන් නිතර මුළුතැන් ගෙහි ආරක්ෂාවට යෙදුවොත්, රජ සිත් වූ පරිදි නිරන්තරයෙන් රජසිරි විඳිනු ඇත.

---

20. 1. ප. දෙ. දිය පර හා මියුර 2. ප. දෙ. එහි ගිතෙල් එක්කර; ඩෙ. එහි නිකි ගිතෙල් එක්කර; බ්‍රි. එහි ගිතෙල් සහ එක්කර.
21. 1. ඩෙ. විසජාති 2. ප. කටුකාහාරත නොමගෙන 3. දෙ. පිසින.. බ්‍රි. අගළුලිසමය ණ වෙයි. දෙ. අගළුලිසමය නා වෙයි.
22. 1. ප. නිතියෙන් 2. ඩෙ. නියතින් 3. ප. රජනයකිම; දෙ. රජුනුයතිය; බ්‍රි. රජුනුයකිය 4. දෙ. නරදෙවයන්නේ 5. ඩෙ. ඇරගන්නේ.
23. 1. දෙ. පිරිසිදු. බ්‍රි. ඩෙ. පිරිසිඳු 2. දෙ. නා. බ්‍රි. රජුවෙති 3. ප. කුළුනිති; දෙ. කුලැති. 4. ප. බ්‍රි. ඩෙ. පොහොසත් 5. දෙ. අරකකු මැති නැති; නා. ප. බ්‍රි. අරකට නැති.

24. විසැති[1] ගොන් කඳු රු
ජයපාල දිවි කඳු රු
වැල් කඳුරු[2] රුදු රු
නොගනු[3] වැල් දූවටි[4] දර නපු රු

විස ඇති ගොන් කඳුරු (ද), ජයපාද (ද), දිවිකඳුරු (ද) රුදුරු වැල් කඳුරු (ද) නපුරු වැල් දූවටි දර (ද) ගනු නොමැනවි.

25. මින් පිටත් නිසි ද ර
ගෙන දෙව පිරිසුදුව[1] කි ර[2]
බැති පෙමිනි අද ර[3]
සමග අතවැසි දනන් පිරිව ර

(ඉහත සඳහන් දර වර්ගවලින්) පිටත් සුදුසු දර (වර්ග) ගෙන ස්ථිරව (=තිර) පිරිසුදුව යොද(=දෙවගෙන) (වියලා) ආදර බැති පෙමින් (යුත්ව) අතවැසි පිරිවර ජනයා සමග (පිසීමට සූදනම් විය යුතුයි)

26. කිරිබත් පිසිනවී ර[1]
සැඳිගා අත් ඇතුලු ක ර[2]
ලකුණෙහි බැලූව ර
නොවී කොමු නොව සහල් නොයිති ර[3]

කිරිබත් උයන විට අත් ඇතුලු කර (මැනවින්) සැඳිගා (ඉදෙන) ලකුණෙහි බැලූ විට බාගෙට නොතැම්බී (=කොටු නොව) සහල් ඉතිරි නොවී (කැට) නොවී (පිස ගත යුතුවේ)

27. මත්තෙහි එම බඳ න
වැසූ වළඳට නොව පැ න[1]
පැසුනොත් බත් යෙහෙ න
රජුට සුබ වැඩවන බවත්[2] දැ න

(බත පිසන කල) වැසූ බඳුනටත් (=මත්තෙහි එම බඳන) සැළියටත් අතරින් උතුරා නොගොස් (=නොවපැන) බත මැනවින් ඉදුනොත් රජුට සුභඵලදයක (වන) බවත් දැනගන්න.

---

24. 1. දෙ. ඩෙ. විසති 2. ඩෙ. ගස් කඳුරු 3. ඩෙ. නොගෙන 4. ප. වැල්දෙඩම්.
25. 1. දෙ. පිරිසිදුව බ්‍රි. ඩෙ. පිරිසිඳුව 2. ප. නා. සිර. ඩෙ. දර 3. ප. බැති පෙමෙනි අදර. ඩෙ. බැති පෙමින් අදර.
26. 1. ඩෙ. පිසනවර 2. බ්‍රි. ඇතුලුතුර දෙ. අතළුකර 3. නා. නො ඉතිර. ප. නොවිතිර; දෙ. නොවිතර. නා. නොවිකම නොව සහල් නොවිතර.
27. 1. ඩෙ. වැසූ වැළඳුද නොමගෙන 2. ඩෙ. බවත්. දෙ. ප. බ්‍රි. අගළුලිසමය නා වෙයි.

28. දියගොඩ මස් සා ක
පල එළවලු හා නොයෙ ක
මුදු කර සම පා ක
මෙයින් තෙගුණක පිසව එකිනෙ[1] ක

දියමස් ගොඩමස් පලා (=සාක) ගෙඩි එළවළු ද යනුවෙන් පිසන නොයෙක් දේ (සම්බන්ධයෙන්) මුදුපාක, කරපාක, සමපාක යි ගුණ තුනක් (ඇතිවන පරිදි) පිසගන්න.

29. මුදුපාක ඉඳුවර නා
පසන් කරවයි[1] වෙසෙසි නා
කරපාක ගරුව නා
අහර පැසවා සැහැල්ලු වෙයි[2] ද නා[3]

මුදුපාකය විශෙෂයෙන් ඉඳුරන් ප්‍රශන්ත කරවයි. කරපාකය බරවෙයි. (එයින්) අහර පැයවයි. (සිරුර) සැහැල්ලුවෙයි. (ඒ බව) දැනගන්න.

30. සමපාක සම වෙ යි[1]
සොමිදතු මන් වඩ ව යි[2]
බල රුසිරු වඩ ව යි
මෙතතු දනි නම් මුළඟනා ම යි[3]

සමපාක සමවෙයි සොමිදතු (ශුක්‍ර) හා මානය (ප්‍රබොධය) වඩවයි. ශක්තිය හා රූපය වඩවයි. (අහරවල) මෙ තතු දන්නෝ මුළිගිනාමයි.

28. 1. ප. දෙ. බ්‍රි. ඩෙ. මේ කව එන්නෙ මෙසේය:
දියගොඩ මස් සා නා[1]
පල එළවලු ද සා නා[2]
මුදු වර සම පා නා[3]
මෙයින් තෙගුණක පිසන එකි නෙ නා[4]

1. දෙ. දිය ගොඩ මස් ගෙනා 2. ඩෙ. පල එළවලුද මෙ නොගෙන; නා. පල එලවලුද රැගෙනා 3. දෙ. මදුවර සමපානා ඩෙ. මුදුකර සමපාන. 4. දෙ. මෙයින් නෙක ගුණක පිස එයිනා; ඩෙ. මෙයින් තෙගුණක පිසන එකිනෙක; ඩෙ. අග එලියමය න වෙයි.

29. 1. දෙ. පස් කරවයි. 2. දෙ. නා. සැහැලුවෙයි. 3. ඩෙ. මේ කව මෙසේ එයි.
මුදුපාක ඉදුර න්
පසන් කරවය වෙසෙසි න්
කරපාක ගරු ව න්
අහර පැසවා සැහැල්ලුවෙයි දු න්

30. 1. ප. සමපාක සම ගෙවසියි (පාඨය ආකුලයි) 2. දෙ. නා. සොමිදතු වඩවයි. බ්‍රි. ඩෙ. සොමිදතු වත් වඩවයි. 3. ඩෙ. මෙතතු දනි නම් මුලගිනායි. (දෙ. මේ කව යට කවට පසුව එයි.)

31. රසයුතු සිනිඳු ව න
තෙල් ඈ කුළුබඩුය ය න
නොයෙක් වගැඹුල්[1] ගෙ න
පිසිනු[2] ඔවුනොවුන් තතු දැන ගෙ න

තෙල් ආදි කුළුබඩු වර්ග ද, විවිධ වර්ගිය (=නොයෙක් වග) ඇඹුල් ද ගෙන ඒ ඒ (ද්‍රව්‍යයන්හි) තතු දැන රසවත් වූ හා මෙළෙක්වන (=සිනිඳුවන) අයුරින් පිසීම කරන්න (=පිසිනු)

32. උළු කැඳ උඳු කැවු ම්[1]
පූපාපූපයෙ න ම්
මාලුවෙ රස තු ම්[2]
කියමු[3] වෙන වෙන ම විදි යම් ත ම්[4]

උළු කැඳ උඳු කැවුම් විවිධ කැවිලි (=පූපාපූය) ව්‍යංජනයන්හි අගනා රසයත් (=මාලුවේ රස තුම්) (යන) විදි යම් තම් වෙන වෙන ම කියමු.

33. අමුපැසි පිසුපැ සි[1]
නොයෙක් මාලු ද දඩ ම සි[2]
ඊටම කරවූ කො සි[3]
පළමු පැසි බතට මේ උපදෙ සි

අමුපැසි හා පිසූ පැසි (යෙදූ) නොයෙක් මාලු ද දඩමස් ද ඊටම කොස් මාලුව ද යොදගන්න. පැසිබතට පළමු උපදේසය මෙසේයි.

34. පැසිබත් පිසින ක ල[1]
දියවර ඊ තබන ක ල[2]
අඩුවැඩි දැන එක ල
මෙකී සැටියේ පිසව[3] මන ක ල

පැසිබත පිසන විට එහි දියවර (=බතට උවමනා ජල ප්‍රමාණය) තබන කල්හි අඩුවැඩි දැන, ඉතා හොඳින් (=මන කල) මෙ කී පිළිවෙළට පිසන්න.

31. 1. දෙ. නා. වග පුල් 2. නා. පිසනු. ඩෙ. විරිදුහු; ඩෙ. ප. දෙ. පොත්වල අග එළිය 'නා' හැටියට එයි; නා. පොතේ ඉහත දක් වූ 17 වන කවද නැවත මෙතැන ඇත.
32. 1. ඩෙ. උලු කැවුම් 2. ඩෙ. මාලු ඒ රස උතුම්. නා. දෙ. බ්‍රි. මාලුවෙ රස උතුම්. 3. දෙ. කියනු. 4. ප. බ්‍රි. විදියෙන් නම්.
33. 2. දෙ. නා. රුසි 2. දෙ. නා. නොයෙක් මාලු දඩ මැසි බ්‍රි. . . . . දඩමැසි 3. ප. නා. ඊටම කරවූ නොසි.
34. 1. ඩෙ. නා. පිසන කල 2. දෙ. නා. දියවර ඉතා වන කල 3. බ්‍රි. සමව.

35. පිස[1] නිම වූ සුන් ම ස්
ගඩු මැලවුම් කරවූ කො ස්[2]
පැලහු දියෙහි[3] ම ස්
මෙහැම එක සරියෙ ගෙන උපදෙ ස්[1]

පිස නිමවූ සුන්මස් ද (මස්උයා) ගඩු කොස් මැලවූ ම් ද (ගැට පොලොස් මලවා) දියෙහි මස් බැද ද (දිය මස් බැද) මේ හැම එක ප්‍රමාණයට (ආහාරය සඳහා) ගැනිමට මේ උපදේසයයි.

36. පොතු හැරි[1] ඉඟුරු ලූ
ඉඟුරුත් සෑදුනු ලූ[2]
උම්බල මසින් ලූ
සමග පොල්සුනු බැදි පසිත් ලූ[3]

සූදුලූනු මෙන් දෙගුණයක් පොතු හැරි ඉඟුරු ද, උම්බලකඩ මස් ද පොල් සුනු හා බැදි පැසි ද දමා —

37. මෙකී දියවරට ත්
ගිතෙලින්[1] උළක්කුවකු ත්
නොසාල් නොකොමුව ත්[2]
මෙසේ පිසුවොත් වේය පැසි බ ත්

මෙකී දියවරට ගිතෙල් පතකුත් (=උළක්කුවකුත්) දමා බත අමු හෝ බෙරි හෝ නොවන සේ පිසුවොත් එය පැසි බත් වෙයි.

38. සිවිය මුල් ගෙන ලා[1]
සිද්දිගුරු[2] ගලගා ලා
ඉවූ[3] සාලුත් ලා
සමග මුංපියලිත් ගරා ලා

සිවිය මුල් සිද්ධිගුරු සමග ගලගා දමා සාලුත් දමා මුංපියලිත් ගරාලා (=මිශ්‍ර කොටා) —

---

35. 1. ප. බ්‍රි. පැස. 2. නා. ගඩු වැලවූකර තොස් 3. නා. පැල හු දඩමස් 4. ප. නොවලස්.
36. 1. දෙ. ප. නා. පොතුහැර 2. දෙ. බ්‍රි. ඉඟුරුත් සහලු නු ලූ 3. දෙ. ප. බ්‍රි. සමග පොල් සුනු බැදී පැසිලූ. දෙ. බ්‍රි. ඩෙ. අග එලියසමය එ වෙ.
37. 1. ප. ගිතෙල ඩෙ. ගිතෙල් 2. දෙ. නොසොල් නොකමුවත්.
38. 1. ප. සිවිය මූලක්ලා බ්‍රි. සිවිය මුන් ඇරලා; දෙ. නා. සිවියමුල්ලා 2. ඩෙ. සිත්ඉඟු 3. දෙ. බ්‍රි. ප. ඉසූ.

39. තම්බා මකුලුවැ නි[1]
කොල සැලුනු ඉඟුරෙ නි[2]
පැසෙනවර ගිතෙලි නි[3]
මුසුව මේ පැසිබත් පිසවූ දෑ නි[4]

බත් පිසින ලකුණයි.[1]

මකුලුවැන්න (=මී කන්පලා කොල) (ටිකක්) තම්බා දමා සුදුලූනු කොල හා ඉඟුරු ද (දමා) ඉදෙන විට ගිතෙල් මිශ්‍ර කොට මේ පැසිබත් පිසන්න (ඒ විදි) දැනගන්න.

40. විසමුසු වූ බත්[1] නොපැරිය[2] හැකි ලෙ ස
හැසුමත්[3] සහබත් පැසුමත්[4] වෙයි ල ස
පැසුනත්[5] රැලැගි[6] පිළුනු[7] බතක් ලෙ ස
රසයුත් ලකුණැති සැක නැත මේ බ ස

විස මිශ්‍රවූ බත් හැඳි ගෑ (=පැරිය) නොහැකි ලෙස එකට ඝනවීමත් (=හැසුමත්) බත් ඉදීමත් (=පැසුමත්) ප්‍රමාද (=ලස) වෙයි. (බත) ඉදුනත් රැ නගා තිබූ පිළුනු බතක් ලෙස රසය හා ලකුණු ඇති වෙයි. මේ වචනයෙහි සැක නැත.

41. විසමුසුබත් ගෙන[1] ගින්නේ දූක ල
පුපුරන ලකුණුත් සමගින් ගිනිදැ ල[2]
දුම්පැ විවණ ව[3] යනවා දුටු ක ල
දෙස මුසුබව දැනගන්නේ[4] නොපැකි ල[5]

විසමුසුබත් ගෙන ගින්නේ දැමූ කල පුපුරන ලකුණුත් ගිනිදැල් සමගින් දුම් පැහැය විවර්ණවෙයි. එය දුටුකල නොපැකිල දෙස මුසු (බත) බව දැනගන්න.

---

39. 1. දෙ. මකුළුනෙනි බ්‍රි. මකුළුවනි 2. දෙ. කොල සුලූනි ඉඟුරෙනි; බ්‍රි. කොල සැලුනි ඉගුරෙනි. 3. ප. නා. ගිතෙලෙනි. 4. දෙ. නා. මුසුම මේ බත් පැසි පිසින ලකුනෙකි.
1. දෙ. නා. ඩෙ. මේ පාඨය නැත.
40. 1. දෙ. බ්‍රි. විසමුසුබත්. 2. දෙ. නොගැරිය ඩෙ. නොප සිය 3. දෙ. හැසුමුත් නා. නැසුවුත් 4. දෙ. නා. පිසුමුත්. 5. දෙ. පිසුනාත් 6. දෙ.බ්‍රි. ප. තුලගිව 7. ඩෙ. පිලිනි.
41. 1. බ්‍රි. විසමුසුවූ බත් 2. ඩෙ. ගින්දල 3. ප. විවණය. නා. විවන 4. ප. දැනගන්නුව; බ්‍රි. දැනගනුවයි. 5. දෙ. නා. දෙසමුසුව බව දැනනුව නොපැකිල (ආකූලයි).

42. බතින් නැගී යන දුම[1] මොනරුන් නේ
කරේ පැය[2] විලසින් ම පෙනෙන් නේ
කිසිවක් දැනගත[3] නොහැකි ලෙසින් නේ
මෝහ මුළාවන බව දැන ගන් නේ

(විසමුසු) බත් හැලියෙන් නැගී යන දුම මොනරුන්ගේ කරේ පැහැය ලෙසම පෙනෙයි. (එමබත් කෑමෙන්) කිසිවක් දැනගත නොහැකි ලෙස මෝහයෙන් මුළාවන බව දැනගන්න.

43. මුසවීමත් වෙයි බැන නොතැගෙන ලෙ ස
කෙල බසිනුය මුව නොකමය[1] වන ලෙ ස
බතෙහි පැය[2] සමගින් සුවඳත් ර ස
හීනව යෙයි පිරිහී[3] ගොස් ඇති ලෙ ස

(විසබත් කෑ විට) කථා කිරීමට නොහැකි ලෙස මුසපත්වෙයි. නොසෑහෙන පරිදි (=නො කමයවන ලෙස) කටින් කෙල බසී. බතේ පැය සමගින් එහි සුවඳ හා රස ඇති පරිද්දෙන් පිරිහී ගොස් නැතිවෙයි.

44. රෑ ගත් දියර ලු සැඩබත් රසබෙ ව[1]
ලුවොත් පළමු සේ වෙයි රස නැතිබ ව[2]
මස්රසයේ හිරි නිල්වෙයි පැහැති ව[3]
කිරිබඳනෙහි[4] හිරි වෙලු විලි න ව[5]

තදවූ බතෙහි (=සැඩබත්) රසය බහුලව ඇතත්, රාත්‍රියෙහි දියෙහි බහාලූ කල (=රෑගත් දියරලූ) පළමු පරිදි එහි රසය නැති බව වෙයි. (පරණ මස්මෙන් මස්වල කහ (=හිරි) හා නිල්පාට ඇති වෙයි. කිරෙහි (=කිරිබඳනෙහි) කහ පාට වී වියලෙයි.

---

42. 1. දෙ. ප. නා. බව; ඩෙ. උනු. 2. ප. බ්‍රි. ඩෙ. කරෙයිපැය. දෙ. නා. කරනිපැහැය 3. දෙ. බ්‍රි. දැනගන්.
43. 1. නා. ඩෙ. නොසමය 2. නා. පතෙයි පැය 3. ප. බ්‍රි. හීනමවෙයි; නා. හීනම වෙයි පිරිහී ගොස් ආලෙස
44. 1. ප. රෑගත් සඩබතිරසබව; ඩෙ. රාගත් සැඩබත් රසව බෙදුනු බ. (ආකුලයි), දෙ. ර. රුචිත් යැඩ බත රසය බොහොව (ආකුලයි) 2. දෙ. නා. ලුවොත් පලෙහි මස් වෙයි රස නැතිබව (ආකුලයි); ඩෙ. එවොත් පලා සමවෙයි රසනැති බව (ආකුලයි) 3. ඩෙ මස්රයෙහි පි නිල්ව පැහැතව(ආකුලයි)4. ප. බ්‍රි. නා. කිරි තඹදි. 5. ඩෙ. හිරි තිබ දි හිරියේල්ලු විලීනව.

45. ලුවොත් කිලානේ හිරි නිල් පැහැති න[1]
ගිතෙලෙහි ලුවොත් හිරිවෙයි රන්ව න[2]
පෙරලි දියෙහි[3] හිරි පරෙවින් බඳු ව න[4]
කාඩි දියෙහි හිරි කලුවෙයි[5] නියති න

(විසබත) කිරිමෝරුවල(=කිලානේ) දැමුවොත් කහ – නිල් පැහැය වෙයි. ගිතෙලෙහි ලුවොත් කහ – රන්වන් පැහැය වෙයි. මෝරුවල (=පෙරලි දියෙහි) ලූ විට පරෙවියන් බඳු කහ පාට වෙයි.කාඩි දියේ ලූ කල නියතින් ම කහ කලු පාට වෙයි.

46. රායෙහි පැනහිඳ හිරිවෙයි කලුව න
මීයෙහි හිරිනිල් පැහැ ඇතිවෙයි දැ න[1]
තෙලෙහි අරුණුවන් පැහැ ඇති ඉරි ව න
දිසිවෙයි විසලුව මේ මේ ලකුණෙ න[2]

(විසබත) රාවල ලූකල කහපාටද වතුරෙහි ලූකල කලුපාටද මීපැණියෙහි ලූකල කහ -නිල් පාට ද ඇතිවෙයි දැනගන්න. තෙල්වල ලූකල අරුණුවන් පාට ඇති ඉරි ද වෙයි. බතට විෂලූකල මේ මේ ලකුණු දිස්වෙයි.

47. අමුවූ පලවෙයි වූවෙන් විලි කු න්
විලිකුන් පලවෙයි කුණු වූවා මෙ න්
අලුත් වියලි දේ මළා ගියා මෙ න්[1]
විවණ බවත් වේ යයි නිති දැන ග න්[2]

(විසලූකල) අමුගෙඩි ඉදුණු ඒවා මෙන් ද ඉදුණු ගෙඩි කුණු වූවා මෙන් ද වෙයි. අලුත් වියලි දේ මළා ගියා මෙන් ද විවණබවත් නිති වේ යයි දැනගන්න.

---

45. 1. දෙ. ප. ලුවොත් කිලනේ හිරිනිල් පැහැතින. 2. නා. පැනමෙන ප. මතුවන; දෙ. නා. බ්‍රි. පැන්වන. 3. ඩෙ. දී පෙරලි දියෙහි 4. ඩෙ. වී වන 5. ඩෙ. කලුවේ.
46. 1. දෙ. නා. මීයෙහි හිරිනිල් පැහැ ඇතිවන 2. දෙ. මේවන් ලකුණෙන නා. දිසිවෙයි විසලුව මෙවන් මේ ලකුණෙන. ඩෙ. මේ කව මෙසේ එයි:–

මීයෙහි හිරි රන්වන් වූ පැහැයෙ න
තෙලෙහි අරුනුවන් පැහැ ඇති ඉරිව න
රායෙහි පැනෙහිඳ හිරිවේ කළුව න
දිසිවෙයි විසලු මේ මේ ලකුණෙ න

ප. අග එලිසමය ණ වෙයි.
47. 1. දෙ. නා. ගියාමළාමෙන් 2. බ්‍රි. විසවනු, බව වේ යයි යනු දැනගන්; නා. විසවනු බව මේ යයි නිති දැනගන්.

48. මොලොක් කටින දෙය විස මුසු වූ ස ද
පිරිමැදුමට මෙන් [1] ලකුණු පෙනෙන ල ද
පලදින මල්දම් අගින් පැලීම ද
මලින් දුහද බව වෙයි පවසන ල ද[2]

විසමුස වූ කල මොලොක් දෙය කටින දෙය ලෙස ද, කටින දෙය පිරිමැදුමට මෙන් ද ලකුණු පෙනේ. පලදින මල්දම් අගින් පැලීමත් මල්දම්වලින් දුගඳ (වන බවත්) පවසා ඇත.

49. සලු ඇතිරිලි[1] හැම මුවන් මැඩලි ලෙ ස[2]
පෙනෙනුය සතහට සැබවෙකි මේ බ ස[3]
හුය මළ බදිමින් කැඩෙයි දිරුණු ලෙ ස[4]
පිරිසිඳ බලමින් දැනගන් සිත ලෙ ස[5]

(වස කැවුණුකල) සලු ඇතිරිලිවල මුවන්ගේ ලප හා තිත් (=මැඩිලි) ලෙස මිනිසුන්ට පෙනෙනු ඇත. මේ කියමන සැබෑවකි. නූල් මළ බඳිමින් දිරුණු ලෙස කැඩෙයි. සිත් වූ පරිදි මේවා විභාගකර බලමින් දැනගන්න.

50. අබරණ මුතුදල් ගල්රුවනේ හි ද[1]
පැවත තිබෙයි නිකි[2] මළ බැඳුමක්[3] ලෙ ද
යළි[4] මෙහි සිනිඳුත් පහස පබාව ද
නැත මැටි වළඳෙහි වේලු පබා ව ද

(වස කැවුණු කල) අබරණ මුතුමාල, මැණික්, රත්රන් ආදියෙහි ද නිති මළ බැඳුමක් ලෙස පවතී. නැවත, මේවාහි සිනිඳු ස්පර්ශය හා ප්‍රභාව ද නැත (ඒවාහි) ප්‍රභාව මැටි බඳුන්වල වන ප්‍රභාවෙන් වෙයිලු.

51. මිණිලෝ වළඳෙහි ඔප බිඳ වැටෙනු ව[1]
පහසට නොරිසිව මළ බැඳ තිබෙනු ව
කිරුමට නොබරව වෙයි නොසිනිඳු බ ව[2]
මෙලකුණු වූ සඳ[3] දනු විසමුසු බ ව[4]

(විසමුසු කල) මැණික් ලෝහ බඳුන්වල ඔප බිඳ වැටෙනු ඇත. ඒවා පහසට නොරිසිව මළ බැඳ තිබෙනු ඇත. සිනිඳු බව නැති වී කිරුමට බර ද අඩුවෙයි. මේ ලකුණු වූවිට ඒවාට විස මිශ්‍ර වී ඇති බව දැනගන්න.

---

48. 1. දෙ. ප. පිරිබැඳුමට එන. 2. දෙ. ප. පලදින ලද
49. 1. දෙ. සලු ඇති පිලි 2. ප. සලු ඇතිරිලි ගව මුවන් මැඩලි ලෙස; නා. සලු ලැති පිලි සැම මුවෙන් වැසිලි ලෙස. 3. දෙ. නා. ප. බ්‍රි. සැබවින් මේ බස. 4. දෙ. ප. බ්‍රි. බිඳුනු ලෙස. 5. බ්‍රි. නිසිලෙස; දෙ. පිරිසිඳු බලමින් නිසිලෙස සපයස; නා. පිරිසිදු බලමින් දැනගන් නිසිලෙස. ප. අග එළිසමය සා වෙයි.
50. 1. දෙ. අබරණ මුතුඩ නසාවෙච්හිද (ආකුලයි); බ්‍රි. අබරණ මුතුදුල් ඇසෟ මෙහිද (ආකුලයි) 2. දෙ. නා. ප. බ්‍රි. යෙති. 3. දෙ. නා. මළ බැඳුමස් ලෙද 4. දෙ. යන
51. 1. නා. ප. බ්‍රි. ඩෙ. . . . . බිම වැටෙනුය 2. ඩෙ. කිරුමට නොබරව වෙයි යෙති සිනිඳුව නා. කිසිවට නොබාවෙයි නොසිදුබව 3. නා. ප. බ්‍රි. මෙලකුණු වූබව 4. දෙ. මෙලකුණු දැනගත් විසමුසු වූ බව.

52. සිරසත් සෝද සැම ඇග නා නා[1]
දියරත් වෙයි ගඳ වෙයි රිසි නොව නා[2]
සඳුනුත් විලවුන් සුවඳත් ගා නා[3]
සුවඳත් නැතිවෙයි දුහදත් වෙමි නා[4]

(විසමුසු වූ දියෙන්) සිරස සෝද සැම ඇග නෑ කල දියත් ඇගත් රිසිනොවන (සේ) ගඳවෙයි. (ඇඟ ගෑ) සඳුන් විලවුන් සුවඳ නැති වී දුගඳ වහනය වෙයි.

53. විසමුසු බත් වැළඳූ මැස්සන් නේ[1]
නිසකව දිවි[2] වැන සෙන බව දන් නේ
එම බත් වැළඳූ කල්[3] කවුඩන් නේ
නද වැහැරී යන බව දැන ගන් නේ[4]

විසමුසුබත් වැළඳූ මැස්සන්ගේ දිවි නිසැකවම වැනසෙන බව දැනගන්න. ඒ විසමුසුබත් කෑ කවුඩන්ගේ කඩහඬ නැති වන බවත් දැනගන්න.

54. එම බත් බුදි සැලළිහිණිය ගිරවූ ද[1]
හැලි හකුරන් සමගින් දතුඩුවො ද[2]
මොහු හැමදෙන නිසැකව කරනුය[3] න ද
ජීවත්ජීවක වේලු ගිලාන ද[4]

එම (විස) බත් කෑ සැලළිහිණි ගිරා හැලි හකුරු සහ දතුඩුවෝ යන මේ හැම දෙන සැක නැතුව (එක්ව) නද කරති ජීවත් ජීවක ද ගිලන්වෙයි.

---

52. 1. නා. සිරසත් සෝද නාසමගනා; දෙ. සිරසත් සෝද නාමින් සොදිනා; ඩෙ. සිරසත් සෝදන සමගින් නාන. 2. ප. දෙ. දියටත් වෙයි ගඳ. බ්‍රි. දියරත් ගඳවෙයි. 3. ප. සඳුනුත් විලවුන් සොඳ සිරි නොවන දෙ. සඳුනුත් විලවුන් වෙයි සිරි නොවනා; ප. සඳුනුත් විලවුන් ගඳ සිරි නොවනා 4. ඩෙ. ගාගෙන; ඩෙ. අග එලිසමය න වෙයි.
53. 1. දෙ. නා. විසමුසුබත් ගෙන වැළඳූ කරන්නේ; බ්‍රි. . . . . වැලඳූවන්නේ. 2. දෙ. ප. බ්‍රි. නිකසලවී 3. ඩෙ. එමබත් වැලඳූ බව. 4. දෙ. නා. දහ හැරීයනබව දැනගන්නේ; ඩෙ. නද වැරෙයි යනු අඳහා ගන්නේ.
54. 1. ප. එබත් බුදි සඳ ලිහිණින් ගිරවුද දෙ. නා. එබත් බුදින සෑ කල ලිහිණි ගිරවුහුද; බ්‍රි. එබත් බුදින සැලලිහිණින් ගිරවුද; 2. ඩෙ. දැතුඩුවොද. 3. දෙ. කරනුව 4. ඩෙ. ජීවත් ජීව කරවාල ගිරා නද.

55. ඇටිකුළු වැළඳි නම් විස මුසු බ ත[1]
පැටිවෙයි එසඳෙහි ඔහුගේ ඇසර ත[2]
අටියෙන් කොස් ළිහිණිය වැළඳුව[3] හො ත
සිත මද වඩමින් වෙයි රතියට සි ත[4]

විසමුසුබත ඇටිකුළු කෑ නම් ඔහුගේ ඇසරත සැහවෙයි. කොස්ළිහිණිය කැමැත්තෙන් (ඒබත) කැහොත් සිතමද වඩමින් රතියට සිත (වැඩි) වෙයි.

56. පරෙවින් සමගින් සක්වා වූන් නේ
නිසැකින් දිවියෙයි යෙති[1] කොවුලන් නේ
විසයෙන් යුත්[2] බත් කෑ බළලුන් නේ[3]
වෙසෙසින් සිත්[4] කෝපව පවතින් නේ

පරෙවි සක්වා කොවුල් (යන මොවුන් විස බත කෑ විට) නිසැකින් මරුමුවට පත්වන බව කියති. විස බත් කෑ බළලුන් ගේ සිත විශේෂයෙන් කෝප ගන්වයි.

57. විසමුසුබත් දුටු කල මොනරුන් නේ
තොස වැඩි විසයෙහි බලනැති වෙන් නේ[1]
විසබත් වැළඳූ වානරයින් නේ[2]
ඇසදිය වැහෙමින් මළඳ[3] මිදෙන් නේ[4]

විසමුසුබත් දුටු කල මොනරුන්ගේ තොස වැඩිවෙයි. විසයෙහි බල (ද) නැතිවෙයි. විසබත් කෑ වඳුරන්ගේ ඇස කඳුලු ගලයි. මළඳ වැහෙයි.

58. විසමුසුබත් දිය කාවෝ කැවො ත්
වෙසෙසින් ලෙඩවෙති[1] යන බස[2] සැකනැ ත්
දෙස මුසුබත් වැළඳූ නම් මුගටි ත්
කෙස බැඳි විලසින් පිපෙමින්[3] විසිර ත්

විසමුසුබත් දියකාවෝ කැවොත් වෙසෙසින් ලෙඩ වෙති, යන වචනයෙහි ඩැකයක් නැත. මුගටින් (ඒ) දෙසමුසු බත් කැවොත් කෙස් බැඳි අයුරින් ඉදිමී (=පිපෙමින්) විසිරෙත්.

55. 1. බ්‍රි. ඇටිකුකුළුව වැළඳි නම් විස බත 2. දෙ. පැටිවෙයි ඔහුගේ එසඳෙහි ඇසරත 3. ප. බ්‍රි. වැලඳූ; දෙ. නා. මේ කව මෙසේ එයි
ඇටිකුකුළු වැළඳිනම් විස බති ත
පැමිණෙයිලූ ඒ සඳ ඔහුට අසර ණ
පැටියේ කොස්ලිහිණිය වැළඳූ හොති ත
සිත ම‍ද වඩමින් රතියට වෙයි ම ත

56. 1. බ්‍රි. නිසකින් දැන දිවියෙති 2. දෙ. විසයෙන් යුතු 3. දෙ. ප. බ්‍රි. විසබත් වැළඳූ කල නරයින්නේ 4. දෙ. මෙහි; නා. වෙසෙසින් කෝපව පවතින්නේ.

57. 1. බ්‍රි. බල නැත උන්නේ 2. දෙ. ප. බ්‍රි. විසයෙන් යුත් බත් කෑ බළලුන්නේ 3. ඩෙ. ඇස දස වැහමින් 4. ඩෙ. නා. මළඳ බිඳෙන්නේ.

58. 1. ඩෙ. ලෙඩවෙත් 2. දෙ. බ්‍රි. යනබව 3. ඩෙ. කිපෙමින්

59. කුකුළෝ වැළඳූ නම් නොව සැක යා
සතුටුව නද දෙති[1] තුති ගොස ලෙස යා
විසමුසු බත් කැවෝතින් හස යා[2]
ගිලනට පැමිණෙයි යෙති[3] එම සඳ යා[4]

කුකුළෝ (විසමුසු බත් කැවොත් සැකනැතිව තුතිගොස ලෙස සතුටුනාද කරති. හංසයා (එමබත්) කැවොත් එවිගස ගිලන් වේ.

60. සුඹුනා ලදු නම් විසලු දෙය ගෙ න[1]
නොමනා ලෙස ඉස ලෙඩ වෙයි දලෙය න[2]
වදිනා[3] රද සහ රුදිරය කිපෙමි න
සිටිනා ලකුණුත්[4] පෙනෙනුය නියති න

විසලූ දෙය ගෙන ඉඹිබොත් නොමනා ලෙස (තදින්) දැවිල්ලෙන් ඉස ලෙඩ වෙයි. රුධිරය කිපෙමින් රුජාව ද ඇති කරයි. නියතින් මෙ ලකුණු පෙනෙන්.

61. හෙළ තල සමගින් ගෙන කැන් මී මො ර[1]
වනුප් නිතු දෙක[2] සමයේ එක් ක ර
කිරින් සැලූ[3] වෙඩුරෙන් සිදිමින් ව ර
ගිතෙල් නස්න කළ[4] විසයෙයි අත් හැ ර

සුදුතල කෙසෙල් (=කාන්) මී පැණි මොර, වනුප් කපු කිනිස්ස (=නිතු) සමයේ ගෙන වෙඩුරෙන් සිඳ කකාරා ගිතෙල් සමග නස්න කළවිට විස නැති වෙයි.

59. 1. දෙ. සතුටු නාද දෙති 2. දෙ. විසමුසු බත් කැවොත් හන්සයා; බ්‍රි. . . . . කැවෝතින් හංසයා 3. දෙ. ප. යෙයි 4. ඩෙ. ගිලනව පැමිණෙයි යෙති එම තැනයා.

60. 1. බ්‍රි. පිඹින ලදී නම් විසවූ දෙය ගෙන ඩෙ. සුඹුනා ලදු නම් විස මුසු දෙය ගෙන; නා. ආකුලයි. 2. දෙ. නොමනා ලෙස ලෙඩවෙයි ඉසරද යෙන; බ්‍රි. නොමනා ලෙය වෙයි ඉසරද ගනිමින; නා. නොමනා ලෙස ඉස රදයෙන. 3. දෙ. වඩිනා 4. ඩෙ. සිටිනා ලකුණෙන්.

61. 1. දෙ. ප. බ්‍රි. හෙල කළ සමගින් ගෙන කැම මී මොර 2. දෙ.. ඩෙ. වනුක් නිතු දෙක; ප. වනුප් නීති දෙක; නා. වනුප් නිතුල් දෙක. 3. බ්‍රි. කිරින් සාලු 4. ප. නසයකල; බ්‍රි. නස්නකර.

62. කඩුව් සමගින් හැම ඇඟ දය ද[1]
වැකුණු පෙදෙස වෙසෙසින් හුනු වීම ද[2]
බිබිලි නැඟි උණ නැඟ සිරිහීම ද[3]
නියලොම් ගැලවෙයි විසගත වැකිස ද

විස ශරීර ගත වූ කල කැසීම හා දහය ද ඇති වෙයි. ගැවුණු තැන් රත් වී බිබිලි නැග උණ ගැනී පලු නැඟීම ද නියලොම් ගැලවීම ද වෙයි.

63. විසය නසන ඔසු රැගෙන මනා කො ට[1]
සේක කලෝතින්[2] විදිවූ විලස ට
සියොලග[3] වැකි විස නිසැකව අත්පි ට
නොරඳා යෙයි අලපත දිය විලස ට

විස නසන ඔසු රැගෙන විදි වූ විලසට ඇගට ඉසීම (=සේක) කළහොත් සියොලග වැකි විස නිසැකව අත්පිට අලපත දිය ලෙසින් නොරඳ යෙයි.

64. රැගෙනා තුවරලා සමග උපුල් කො ළ
තෝම[1] සුඹුලු සහ පියුම් සඳුන් හෙ ල
තලිස් තුවර[2] සුවදෙට[3] මුල් සුල ක ළ
සියොගත[4] වැකි විස යේලු අලෙව් ක ල

තුවරලා සමඟ උපුල් කොළද කුරුඳු (=තෝම) සුඹුලු සහ පියුම් හෙල සඳුන් ද තලිස්පතුරු තුවරලා සැවැන්දරා මුල් ද මේ සියල්ල අඹරා ඇගේ ගෑ කල විස නැතිවේලු

65. විසබත් බුදිසඳ හනුතදවීම ද
කෙල බැස[1] මුව තුල පුපුරු ගැසීම ද
දත් සිරිහි බත රහ නොදැනීම ද[2]
අදරත් දිවසහ වසඟ නොවනල ද

විසබත් කෑ කල හනු තදවීම, කෙල වැහිම (=බැස) කටතුල පුපුරු ගැසීම,දත්හිරි වැටීම, බත රහ නොදැනීම, තොල සහ දිව වසඟ නොවීම ද වෙයි.

62. 1. දෙ. කණඩුව් ද සමගින් හැම දයද; ප. කණඩුව් සමගි හැම දයද; ශ්‍රී. කඩුව් සමගින් හැම තැන දයද ඩෙ. කඹුස සමගින් හැම ඇඟ දයද 2. දෙ. වැකුණු තෙනේ ගත වෙසෙසින් හුනුවීමද 3. දෙ. බිබිලි නැගී උන ගනිමින් රිසිමද.
63. 1. නා. විසය නසින්නට සුරා රැගෙන මනා කොට 2. දෙ. ප. ශ්‍රී. මෙසේ කොළොත් 3. නා. ප. සයොලඟ, ඩෙ. සියලග
64. 1. දෙ. ප. ශ්‍රී. හෝම; නා. හෝමා 2. ප. ශ්‍රී. තලිස තුවර; ඩෙ. තලිස්පතුරු 3. ප. සුවඳහොට 4. දෙ. ශ්‍රී. සියොලඟ.
65. 1. ප. ශ්‍රී. කෙලෙදස දෙ. කෙලෙය ද; නා. කෙලසද 2. ශ්‍රී. දත් සිරිහී බත්රස නොදැනීම, ඩෙ. දත්. සිරිහීමත් රස නොදැනීමද

66. ඊට ද ඉරිවෙරි ආදී ගණයෙ න්[1]
සිදි දිය ගෙන මුවකබල ගතෝති න්[2]
විසය නස්න ඔසුවන් යෙදූවොති න්
මුක ගත වූ විස ඇරෙනුය[3] නියති න්

එසේ වූ විට ඉරිවේරි ආදි ගණය කසාය කර කට සේදීමෙන් (=මුව කබල ගතෝතින්) මුඛයේ විස නැසේ. (මෙසේ) විසනාසන ඔසු(=ඔසුවන්) යෙද වූ කල මුකගතවූ විස නියතින් ඇරේ. (ඉරිවේරිය, කලාදුරු, රසකිඳ, කොත්තමල්ලි, බෙලිමුල්, වැල්මී, වියළි ඉඟුරු, වෙනිවැල්ගැට ඉරිවේරි ආදි ගණයයි)

67. ආමාසය[1] ගත වූ කල විසය ද
ඬහදිය සෙල වී මුත්‍රා වීම ද[2]
මත්වීමත් බඩ පිපුමත්[3] සමහ ද
සිසැරුමත් ලොමු දැහැගැන්වීම ද[4]

විස ආමාසයට ඇතුල් වූවිට ඩාදිය සෙලවීම, මූත්‍රාවීම, මත්වීම, බඩ පිපුම සමහ කරකැවිල්ල (=සිසැරුම) හා රෝමෝද්ගමය ද වේ.

68. වමනත් සමහින් දයත් වීම ද
නුවනත් හදවත අවුරා ගැන්ම ද[1]
අතුලුත් පතුලුත් ආදි තැන්හි ද
පැවතත් සිටිනුය බින්දුත් සේද ද[2]

(විස ශරීර ගතවූ කල) වමනය, දහය, ඇස් නොපෙනීම, පපුව හිරවීම (=හදවත අවුරාගැන්ම) ද වේ. තවද අතුල් පතුල් ආදි තන්හි ඩහදිය බින්දු වැහිරීම ද වෙයි.

66. 1. ප. ඊට ද ඉරිවේරි ආදි ගණයෙන් දෙ. ඊටම හිරිවේරි මුල් ආදියෙන්; නා. ඊටම හිරිවේරිය මුල් ද ආදියෙන් 2. ප. සිදිදිය ගෙන මුවකල ගැනීමෙන් දෙ. නා. සිදිදිය ගෙන මුව කලතා දමමින්; ශ්‍රී. සිදිදිය ගෙන මුව කලතාගැනු මෙන්. 3. නා. ඇරයනු ඩෙ. අගළිසමය න වේ.
67. 1. ප. අමාවසය; දෙ. අමාමසය 2. ශ්‍රී. මුර්තාවීම ද; දෙ. ඩහදිය සෙල්වී මත්ව සිටිමද; ශ්‍රී. ඩාදිය සෙල්වී මත්‍රයිව වීමද (ආකුලයි); ඩෙ. ඩහදිය සෙල්වී මුරුත්තාවද 3. ඩෙ. බඩ පිපුමුත් 4. ප. සිසැරුම් ලොමු දැහැගැන්වීමත් ද; දෙ. සිරුරත් ලොමු දැහැගැන්මත් සමහ ද; ඩෙ. සිසැරුන් ලොමු දැහැගැන්මත් සමහ ද.
68. 1. දෙ. ශ්‍රී. හදවත අසුරා ගැන්මද නා. . . .හදවත් අසුරා ගැන්මද 2. දෙ. ඩෙ. රැස්මද ප. ශ්‍රී. ස්වේද ද

69. විසය ගොසින් ආමාසය සිටි ස   ද
නොයෙක් පැය ඇති වමනය[1] වීම   ද
අලස[2] සමඟ වූ ජල බෝ වීම   ද
වැරිමත් සහ[3] පඩුවන් වීම   ද[4]

විස ආමාසය ගත වූ කල නොයෙක් පාටින් වමනය වීම ද අලස ගතිය සමඟ මුත්‍රා බහුලවීම ද ඇගවැහැරී පඩුවන් වීම ද වෙයි.

70. සිරුරත් බලනැතිවීමත් එක් කො   ට
උදරත් කර මළ විය ලයි ඔහ   ට[1]
වමනත් විරෙවන[2] කරවා නිසි කො   ට
යහපත් අවුසද යොදවනු විසය   ට[3]

(විස ශරීර ගත වූ කල) සිරුර බලනැතිවීම ද බඩත් පිපුමද (=උදරත් කර) මළ වියලීමද වෙයි. ඔහුට එම විසයට වමන විරේචන නිසිසේ කරවා බෙහෙත් දෙවන්න.

71. රගෙන ක්වාත[1] කළ නික සහ ඉඟිනි   ය[2]
සුංගය කොළ හා හීතණ[3] වැතිරි   ය[4]
කිකිළි බිජෙහි[5] පොතු මුල් සුලු කුර   ය
බෝදි බිජුත් එක් කොට මේ සමඟ   ය

නික ඉඟිනි ඇට පෙරුම්කායම් (=සුංගයකොළ) හීතණ, වැතිරිය කිකිළි බිජු පොතු සුළුකුර මුල් බෝදි ඇට යන මේවා එක්කොට කළ කසාය (=කවාත) (දෙන්න)

72. නස්න පාක[1] සහ මෙ අඳුන් ඇඳි පැ   න[2]
විස අත් ඇර යෙයි අලපත දිය මෙ   න
විදි දැන කළහොත් කිලෙස වෙන වෙ   න[3]
සිත තුටු කරවා සෙත වෙයි නොමදි   න[4]

(යථෝක්ත කසාය) නස්‍ය කොට පානය කිරීමෙන් මෙ අඳුන් ඇස්වල ගෑමෙන් අලපත දිය මෙන් විස අත්හැර යයි. විදි දැන කියූ පරිදි වෙන වෙනම කළහොත්, නොබෝ කලකින් (විසදුරුවී) සිත තුටු කරවා ශාන්තිය සැලසෙයි.

---

69. 1. දෙ. බ්‍රි. වමනෝ 2. දෙ. බ්‍රි. අලෙස 3. බ්‍රි. සා. 4. ඩෙ. පඩුවන් වන ලද

70. 1. ප. බ්‍රි. උදරත් කරමාලයි වෙති ඔහට; ප. ඩෙ. බ්‍රි. උදරත් කරවාලයියෙති ඔහට න. ඔහුහට 2. බ්‍රි. විරේක 3. ඩෙ. යොදවනු විසයට; න. යොදවනු විගසට

71. 1. ප. බ්‍රි. කසා 2. ඩෙ. ඇඟිනිය 3. දෙ. නා. ඊතන; බ්‍රි. ඉතරා 4. ඩෙ. තවරිය 5. ප. කුකුළු බිජුහි ඩෙ. කුකුළු බිජෙයි.

72. 1. ප. බ්‍රි. නශ්‍යපාන 2. දෙ. ප. සිදිපැන, ඩෙ. ඇඳිතැන 3. දෙ. කිලෙසවෙයිදූන 4. ඩෙ. නොමදූන

73. විස බුවාහට[1] කී විදි[2] නොලසි   න[3]
අවුසද ගෙන දී [4]වමන විරේච   න
කරවා[5] තඹසුනු මීයෙන් අනාමී   න
හදවත හෝදවූ[7] බැකිනිදු[6] නොමදි   න

විසබාන අවුසද[1]

වහාම විසබීවහුට කී විදි (අනුව) අවුසද දී වමන විරේක කරවා තඹසුනු මීයෙන් අනාදී වහා (=නොමදින) ආදරයෙන් හදවත (=බැකිනුදු) සුද්ධ කරන්න.

74. හදවත සුදුවූ පසු ඒ සතහ   ට
රන්සුනු කන්සා[1] පෙව්වොත් දිය කො   ට
විස අත් හැර අලපත දිය විලස   ට
ආයුත්[2] බෝ කොට වඩවයි සිත තු   ට[3]

හදවත සුද්ධ වූ(=සුදුවූ)පසු ඒ සත්වයාට රන්සුනු හා කන්සා දියකොට පෙව්වොත් අලපත දිය ලෙස විස අත් හැර ආයුස වැඩිකොට සිතේ සතුට ද වඩවයි.

75. විසදුන්නාහුගෙ හැම ඇඟ සේද   ද[1]
උන්මත් මෝහව අනවස්තාව   ද[2]
වෙවුලුම් සමගින් සිත සැකවීම   ද[3]
ඇනුම් මළ මූ[4] සැකව පැවැත්ම   ද[5]

විසදුන්නහුගේ සියලු ඇඟ දඩිය ගැලීම ද උමතු මුලා සිතේ චංචල ගතිය ද (=අනවස්තාවද) වෙවුලුම් සමග සිතේ සැකය ද ඇනුම් යාම ද මළ මූ සැකව පැවැත්ම ද (වේ)

---

73. 1. දෙ. නා. විසබබූවාහට; ඩෙ. විසමවූවාහට 2. බ්‍රි. කීවිදින 3. ඩෙ විලසින 4. දෙ. බ්‍රි. යෙදවා 5. බ්‍රි. අඹරා. 6. දෙ. ඩෙ. දූ. සො (හො) දවෙයි. 7. දෙ. බනකිඳුනාමෙන; බ්‍රි. බකිනිඳු; නා. බකිනිඳුනාමෙන 1. බ්‍රි. ඩෙ. මෙය නැත.

74. 1. බ්‍රි. ප. ඩෙ. සාකක් 2. දෙ. නා. ආයුස. 3. බ්‍රි. ප. දෙ. සතහට

75. 1. ප. විසදුන්නහුගේ ඇඟ ඇමසේවද; ප. දෙ. විසදුන්න අයගේ ඇගේම සේමද බ්‍රි. විසදුන් උගෙ ඇඟ මස්වූ විසමද; නා. විසවැලදිහුගේ ඇගේ මසේමද 2. බ්‍රි. ප. අනමස්තාවද; බ්‍රි. උන්මත් මෝහව අවුස්සනා වූද ඩෙ. උන්මත් මෝහව අනවස්තාවද දෙ. උන්මත් මෝහව පාමිනෙණ ලකුණුද 3. දෙ. සතකුසිත කිරීමද 4. ප. ඩෙ. මලමුව 5. දෙ. ඇනුම් සහ කැසිමුසද කිරීමද

76. දුක්වැද සිත සැක බියෙන්[1] අඩන් නේ
එක් අත ඉසකෙස් මැඩ අල්වන් නේ[2]
ලක් නැතිවම නේ දිග නරඹන් නේ[3]
අක් පතුලෙන් බිම කැන[4] උල්පන් නේ

(විස දුන් ඔහු) දුක්වැද සිත සැක බියෙන් අඩයි. එක් අතකින් ඉසකෙස් පිරිමැඩ අල්ලයි ඉලක්කයක් නැතිව නොයෙක් දිසා බලයි. විලුඹෙන් පොළොව හාරයි.

77. බස් පැකිලීමත් සමඟ ඔවුන් නේ
කට කලුවීමත්[1] සහ වියලෙන් නේ
ඉඳුම් හිටුම්[2] ඇද වී පවතින් නේ[3]
අතපය මඩිමින් නිය ද කනන් නේ[4]

විසලුවන්ගෙ ලකුණුයි[1]

වචන පැටැලීම කට කලුවීම කය වියලීම ඉරියව් වෙනස්ව පැවතීම (=ඉඳුම් හිටුම් ඇද වී . . . .) අත්පා මැඩීම නියපොතු කෑම (විස දුන්නා තුළ ඇතිවෙයි)

78. මෙලෙසින් විමසා මුළුතන් පිරිසි ද[1]
වෙසෙසින්[2] දනුමැති වෙදදුරු කී ලෙ ද
සිහියෙන්[3] නිති පවතින[4] නරනිඳු ස ද
සතොසින්[5] සියවස් ඉඳි[6] රජ සිරිවි ද

මෙසේ මුළුතැන් මැනවින් විගාග කොට බලා විශේෂයෙන් දනුමැති වෙදවරුන් කී අයුරු (බොජුන් ගන්නා) රජ සියවස් අධික කාලයක් යෙහෙන් රජ සිරි විඳී.

79. එඬරු තෙලින්[1] එමදර ලා
සකිනිදූ[2] වටු මස් බැද ලා
කැසද විස වෙයි[3] විපු ලා
යනු දැනගත් නිසැකවෙ ලා[4]

එඬරු දරලා එඬරුතෙලින් මොනර, වටුමස් බැද කැවිට මහත්ව විසවෙයි. නිසකව ඒ බව දැනගන්න.

---

76. 1. ඩෙ. දුක්වැද සිතිවිලි බියෙන් 2. ප. එක් ඉසකෙස් මැඩ අල්වන්නේ; ඩෙ. එක්වන් ඉසකෙස් මැඩ අල්ලන්නේ; දෙ. එක් ඉසකේසක් මැඩ අල්වන්නේ; නා. එක් හිස කෙසෙකුත් මැඩ අල්ලන්නේ 3. ප. බ්‍රි. ලක්සන නැතිවම නෙත් දිගුවන්නේ; දෙ. ලක් නැතිව ම නෙත් දිගාකරන්නේ; නා. ලක් නැතිවම ණේ දිගා කරන්නේ. 4. දෙ. නිති.
77. 1. ප. කටකලු ඉවිමත් 2. දෙ. බ්‍රි. ඉඳුන් හිටුන් 3. ප. ඩෙ. ඉඳුම් හිටුම් ඇදකොට පවතින්නේ 5. දෙ. බ්‍රි. නියද කමින්නේ. නා. නිය දත් කන්නේ. 1. ඩෙ. මෙය නැත.
78. 1. දෙ. පිසීමද නා. පිසුමද 2. දෙ. බ්‍රි. මෙලෙසින් 3. දෙ. මෙලෙසින් 4. දෙ. පවතිවු 5. නා. මෙලෙසින් 6. ප. ඉද.
79. 1. දෙ. එඬරු තෙල්ද 2. ප. බ්‍රි. සිතිපිත්; දෙ. සිතිපිස් 3, දෙ. විසයෙයි 4. ඩෙ. නිසකවලා

80. ගිනිපෙදිගේ මස් මෙලෙස ට[1]
විරුදුය[2] කැවොත් සතහ ට
ගිතෙලුත් මී හා සම කො ට[3]
වැළඳු සඳ යෙයි නපුර ට

ගිනිපෙදි මස් මෙසේ තනා කැවොත් සතහට විරුදුවෙයි. ගිතෙල් මී පැණි දෙක සමබරව කැ විට එද නපුරට යෙයි.

81. මී පැණියට අනුපාන ය[1]
උනුපැන් වැසිදිය නුබුදි ය[2]
මී පැණි හා එමුලුඅල ය[3]
ඌරුමස් ද වෙයි නුබුදි ය[4]

මී පැණි උනු දිය හා වැසිදිය අනුපාන කොට නොගත යුතුය. මී පැණි සමග රාබු අල හා ඌරුමස් නොබුදිය යුතුය.

82. රායෙන් සැදු කොකුන් මස් ද[1]
දී[2] සමඟින් කුකුල් මස් ද
වැළඳුවහොත්[3] විසවන ලෙ ද
දැනගන් සිත සැකය පසි ද

රා සමඟ කොකුන් මස් ද කිරි සමඟ කුකුල් මස් ද වැළඳුව හොත් විසවෙයි. මෙය සිතේ සැක නැතුව දැනගන්න.

83. උක් සකුරෙන් කැන් මීමො ර[1]
කැවෝතින් ඉතා නපු ර
මියුපලා හා[2] ගෙන හැ ර
කුඩමස්සන් නොක එකව ර[3]

උක් සකුරු සමඟ කෙසෙල් (=කැන්) මී පැණි මොර කැවොත් ඉතා නපුරුය. මියනපලා හා කුඩමස්සන් එකවර කෑම ද නොකරන්න.

---

80. 1. බ්‍රි. ගිනිපෙදි ගොමස් මේ ලෙසට; ප. ගිනිපෙදි ගෝමස් මෙලෙසට 2. ඩෙ. විරුදුව ප. විරුදය 3. දෙ. ප. බ්‍රි. ගිතෙලුත් මී සමාන කොට.
81. 1. දෙ. උනුපානය 2. දෙ. නා. ආදිය 3. ඩෙ. මී පැනි සහ එමුල අලය 4. ප. ඌරු මසුත් වේය විසය; දෙ. ඩෙ. ඌරුන් මස් වෙයි නුබුදිය.
82. 1. බ්‍රි. ප. ඩෙ. රායෙන් සුදු කොකුන් මස් ද 2. දෙ. ප. දිය 3. දෙ. ප. බ්‍රි. වැළඳුවොත්.
83. 1. ඩෙ. මී මෙර 2. ඩෙ. නියු පලා හා 3. දෙ. මීනුම සමඟ නොක එකවර. විශේෂ: 83 සිට 89 දක්වා ඇති කවි ඇතුළත් කොළය දෙ. පොතේ නැති වී තිබේ.

84. කාඩිදියෙන් ලාලු රෑගෙ   න
උක්සකුරෙන් කුඩමස්ස   න[1]
කැවෝතින් විස සම ව   න[2]
බව දැනගත් සැක නොව මි   න

කාඩිදිය මුසු ලාලු (හබලපෙති) ද උක්සකුරු සමහ කුඩමසුන් කෑම ද විස හා සමානයි. සැක නැතිව මේ බව දැනගන්න.

85. කැකිරි ද තියඹ   රා[1]
බටු පුසුල් අබ එක් ක   රා[2]
පලා මහමෑ නොහැ   රා[3]
මෙසේ[4] තල මුරුවටත් නොහැ   රා

කැකිරි, තියඹරා බටු පුසුල් අබ පලාකොල මහමෑ යන හැම ද තලගුලි ද එකට කෑම (අගුණයි)

86. ලුනු හා දී කිරි   ත්
මිරිදිය මස් හැම බඩ   ත්[1]
ඌරු මස් මෙ සියලු දෙය   ත්[2]
කිරට කැවොත් නපුරි[3] තෙපල   ත්

ලුනු හා දී කිරි ද, මිරිදිය මස් හා බඩ වර්ග ද ඌරු මස් ද කිරි ද කැවොත් නපුරු යයි කියත්.

87. පුවගුමල් ඇර ගෙ   න
අඹරා වෙරෙහි ගාමි   න
කිරිබත් කැවොති   න
විරිදු අහරය[1] ඔහුට වෙසෙසි   න[2]

පුවඟුමල් අඹරා ශරීරයෙහි ගා කිරිබත් කැවොත් ඔහුට විශේෂයෙන් විරුද්ධ ආහාර වන බව දැනගන්න.

---

84. 1. දෙ. කුඩමස්සෙන 2. දෙ. විස සමාන; බ්‍රි. විසය සමන.
85. 1. ප. කැකිරි තියඹරා 2. දෙ. වට පුස්ඇට එකකරා; බ්‍රි. බටු පුස් අබ එක්කරා 3. ප. බ්‍රි. පල මෙහැම නොහැරා; දෙ. පලා මේ හැම නොහැරා 4. ඩෙ. මෙලෙස.
86. 1. දෙ. ඩෙ. මිහිරිදියමස් 2. දෙ. හැම බොඩත් 3. දෙ. බ්‍රි. ඌරු මස් සියලු දෙයත් 4. ඩෙ. නපුර.
87. 1. ඩෙ. ආහර 2. දෙ. විරුදු ආහරය ඔහුට වැඩෙමින.

88. සිදුහතුතෙලෙන්[1] බැ   ද
කොබොමස් කනු වැරදි වෙ   ද[2]
දී සහ අමුමස්   ද[3]
කැවොත්[4] නපුරක් වේය ත   ද[5]

අබතෙලින් බැද කොබොමස් කෑම නරකයි. දී සහ අමුමස් (නොවියලු මස්) ද කැවොත් තද නපුරක් වෙයි.

89. දීත් මසුත්[1] එක්ව කත්   ට
ගිතෙල් මෝරු සමහ[2] කත්   ට
රා තලකිරි බතුත්[3] කත්   ට
නපුරුයි පවසති දනත්   ට

දී සමහ මස් එකට කෑම ද ගිතෙල් හා මෝරු ද රා හා තලකිරිබත් ද කෑම ජනයාට නපුරු බව පවසති.

90. රස විරිය[1] විරිදුව   නා
දෙය කැවොත් නොදැන් මෙ   නා
රෝගිව තදබල ලෙසි   නා[2]
මරණ වෙයි ඔහුව නියති   නා[3]

(රස වීර්ය ගුණ විපාක ප්‍රභාව යන පංචගුණ අතුරෙන්) රස වීර්ය‍ පැණ යුත් දෙය නොදැන්මෙන් කැවොත් රෝග තද වී ඔහුට නියතින් මරණ වෙයි.

91. විරුදු අහර[1] කැවාහ   ට[2]
වමන විරේකාදිය[3] කො   ට
එදුකින් ඔහු මුදමින් සි   ට
සෙත කරවාලව නිසි කො   ට[4]

විරුද්ධ ආහාර කැවාහට වමන විරේකාදිය කොට එදුකින් ඔහු මුදවා නිසිකොට සෙත කර ලන්න.

---

88. 1. ඩෙ. තෙලින් 2. දෙ. කොබොමස් කනු වැරදිද 3. බ්‍රි. ප. දීත් සහ අමුමස්ද; දෙ. දියමසය හා අමුමස්ද; ඩෙ. පිත් සහ අමුමස්ද 4. ඩෙ. කැවොතින් 5. දෙ. බද
89. 1. දෙ. දියෙහි මසුන් 2. ඩෙ. එක්ව 3. බ්‍රි. ප. දෙ. රා තලකිරිබතින්
90. 1. දෙ. රස මිහිරිය බ්‍රි. නා. රසමීරිය 2. ප. බ්‍රි. රෝගවත් තදවනා, දෙ. ඩෙ. රෝගවිත් තදවනා. 3. ප. ඩෙ. මරෙක්වත්වෙයි ඔහුට නියතින දෙ. මරණ වෙයි ඔහුට දැන ගනිමින. නා. මරණවෙයි දැන ගනිමිනා, දෙ. ප. බ්‍රි. ඩෙ. අග-එලිසමය න වෙයි.
91. 1. දෙ. නා. විරිදුහාර; ප. විරිදු ආහර 2. බ්‍රි. විරිදු අහර කැවුන්හට 3. නා. විරේකාදී 4. බ්‍රි. ප. දෙ. සෙත කරවා නිසිලෙස කොට

92. තම[1] දිවි රකිම් ය   න
අය[2] බල සිරුරු ඇති ව   න[3]
වළඳ පුරුදුව   න[4]
අයටත් විරුදු නොම ව   න[5]

තම දිවි රකිම් යන අයට ශරීර ශක්තිය ඇතිවන්නාවූ ද වළඳ පුරුදුවන අයටත් විරුදු නොමවන්නාවූ ද (ආහාර ගත යුතු වේ)

93. දනගත් යව[1] මළ බෝ   වේ
දඩපල පැය ද[2] බෝ   වේ
කලත් ඇඹුල් පිත් බෝ   වේ
උපසය නම් බලවද   වේ[3]

යව (ආදි ධාන්‍යවර්ග) මළ බහුල කරයි. කැලෑ ගෙඩි (=දඩපල) ශරීර වර්ණය වැඩි කරයි. කොල්ලු සහ ඇඹුල් වර්ග පිත් වැඩි කරයි. උපසය (අහර නොගෙන සිටීම) ශරීර ශක්තිය අඩු කරයි. (ඒ බව) දනගන්න.

94. එළකිරි උඳු ලාලු පු   ද[1]
පිත්සෙම් වැඩි කරවන ල   ද
හැල්කසඹිලියා[2] මනන   ද
පිත්සෙම් දෙක වියලන ල   ද

එළකිරි උඳු ලාලු සහ කැවුම් (ආදිය) පිත් සෙම් දෙක වැඩි කරවයි. මනොඥ හැල් කසඹිලියා පිත්සෙම් දෙක වියලයි.

95. වෙසෙසින් තරකරවයි ම   ස
නිසකින් පිනවයි කිරි[1] ර   ස[2]
පමණින් වැළඳුව ලුනු ර   ස[3]
නියමින්[4] බත් නැත අම්ර   ස

මස් විශේෂයෙන් (ශරීර) කිරිරස තර කරවයි. (සිත) වහා පිනවයි. ලුනු රස ප්‍රමාණයෙන් වැළඳු කල නියමින් බතේ අම්රස නොවේ.

92. 1. දෙ. තවද 2. දෙ. නා. අයද 3. ඩෙ. අය දන බල සිරුරුවන 4. ඩෙ. වළඳ නපුරු වන 5. ඩෙ. අයකට විරුදු නොමවන, නා. මේ කව මෙසේ සකස් කර ඇත.
තම දිවි රකින මෙ   න
සවිබල සිරුරු ඇති ව   න
වළඳ පුරුදුව   න
අහර ගත යුතු විරුදු නොමව   න
93. 1. නා. යම; 2. දෙ. නා. පැහැයද 3. දෙ. උපගතසය බලමදවේ බ්‍රි. උංසය තම්බල මද වේ. ප. උපසයනය බල මද වේ, නා. උපවාසය බල මද වේ.
94. 1. ඩෙ. එලකිරි උඳුලහලු පුද 2. ඩෙ. හැල් කුරහන් මෙනේරිද
95. 1. ඩෙ. නිසකින් පිනවාලයි රස 2. දෙ. නා. මනරස 3. දෙ. නිතම්ව, බ්‍රි. නිතමින්; ඩෙ. හිතමෙන්

96. තිඹිරිය ඔසු ලා එ බත   ද[1]
ඇති ලෙස රුචි කරවන ල   ද[2]
මනනද වන ඇඹුල් රස   ද
නිසිලෙස[3] රුචි කරවන ල   ද

තිඹිරි හා ඖෂධ මිශ්‍ර ආහාරය ඇති ලෙස රුචි කරවයි. මනනද වන ඇඹුල් රස ද නිසි ලෙස රුචි කරවයි.

97. සේවන[1] කළහොත් තලතෙ   ල
වා සෙම් සමනය වෙයි බ   ල
වා පිත් දෙක නසා ගිතෙ   ල
මී පිත් සෙම් නසාලු බ   ල[2]

තලතෙල සේවනය කළහොත් බලවත් වා සෙම් සමනය වෙයි. ගිතෙල් වා පිත් දෙක නසයි. මීතෙල් පිත් සෙම් නසාලු. බලන්න.

98. ස්වේදය[1] නෙත[2] කරවයි සෙ   ත[3]
වැයම තිර කරවයි ග   ත[4]
කාරම් මළ වනසයි යෙ   ත[5]
ආම ගිවුළු[6] උගුර බැඳෙ   න

ස්වේදය නෙතට ශාන්තිය කරවයි. ව්‍යායාමය ගත තිර කරවයි. කාරම් මළ වනසයි කියත්. අමු ගිවුළු උගුර බැඳේ.

99. අප් ගිතෙලද[1] රුචි කරව   යි
මී කිරි දීපන කරව   යි[2]
අඹ මිදි දි[3] ලෙඩකරව   යි
උක්පැණි මූ බෝ කරව   යි[4]

එළකිරිතෙල් රුචි කරවයි. මී කිරි නිදි කරවයි. අඹ මිදි මී කිරි ලෙඩ කරවයි. උක්පැනි මුත්‍ර බහුල කරයි.

96. 1. බ්‍රි. ප. තිඹිරිය ද ඔසුලා බතවද ප. තිඹිරිය දඩමස් එබතද, ඩෙ. තිබ්රිය ඔසු හා බතටද, නා. තිඹිරිය ඔසුලා බතටද 2. ඩෙ. ඇතිලෙස රුචිකරවන ලද; බ්‍රි. . . . . රුචි කරවන සඳ 3. දෙ. නිසිලෙද
97. 1. ප. බ්‍රි. සේවය දෙ. ස්වේදය, නා. ලේපය 2. ප. දෙ. බ්‍රි. මීයෙන් පිත් නසාලු බල. නා. මීයෙන් සෙම් නසාලු බල.
98. 1. ප. බ්‍රි. සෙවදය 2. ප. දෙ. බ්‍රි. සෙත 3. ප. බ්‍රි. යෙත. නා. යත 4. දෙ. වැයම තිර වේය නොමින; බ්‍රි. වැයම තිරවෙයි සුනියත; ඩෙ.ව්‍යායාමය තිරවෙයි යෙත 5. බ්‍රි. කාරම් සෙත කරවයි යෙත 6. ඩෙ. ඈම ගිවිලු බ්‍රි. අමාගිවුලු (බ්‍රි. අවසාන එළිය න වේ)
99. 1. බ්‍රි. එලුවන් කිරි 2. දෙ. ප. බ්‍රි. මී කිරියෙන් නිදිකරවයි. 3. බ්‍රි. ප. දෙ. අඹ මිදී 4. දෙ. උක් පැනි මුක පහද දෙයි.

100. වංඇපලෙන් රත්පිත් දෙ ක
උපසමනය කරනු නිසැ ක
කටුවැල්බටු ගත් කල එ ක
කාසය නැති කෙරෙයි[1] නිසැ ක[2]

වංඇපලෙන් රත්පිත් දෙක නිසැකම උපසමනය කරයි. කටුවැල්බටු පමණක් (=එක) ගත් කල කාසය නිසැකවම නැති කරයි.

101. ලාකඩ ගතහොත් නිසිලෙ ස[1]
තැලුණු දෝස[2] නැත එවිග ස
නෙලුඹල[3] ඉක්කා කැසි මු ස
රදයක් නැති කෙරෙයි වෙසෙ ස[4]

ලාකඩ (සංයොගය) තැලුම් දෙස එවිගස නැති කරයි. නෙලුම් අල ඉක්කාව, කැසි මුස හා රුජාවත් විශේෂයෙන් නැති කරයි.

102. පුරුදු කළොත් නාගබැවි ල
සය සත කැසි මුස නැති බ ල[1]
බදුලුත් රත්නිටුලේ[2] මු ල
වියලුනු අරිසස් නැත බ ල

නාගබෑවිල පුරුදු කොළත් ක්ෂය, ක්ෂත කැසි මූසයාගේ බල නැති කරයි. බදුල්ල සහ රත්නිටුලේ මුල් වියලුනු අරිසස්වල බලය නැති කරයි.

103. එළකිරි වියලුම් සමගි ත්
වඩවන ලේ දෙස් නසමි ත්
තනකිරි පුරවයි නියති ත්[1]
දැනගත් සිත සැක නොවමි ත්

එළකිරි වියලුම් සමග වඩවන ලේ දෙස් නසයි. තන කිරි නියතින් සිත පොෂණය කරයි. මෙය සැක නොවමින් දැනගන්න.

---

100. 1. බ්‍රි. නැති කරයි 2. දෙ. නා. කාසය නැති කරවයි ශක.
101. 1. බ්‍රි. සිතුලෙස ප. සිතුනෙක 2. ඩෙ. තැලුනා දෙස් දෙ. හැළලි දෙස් නැතිවී සැක 3. ඩෙ. නෙලුඹුල 4. බ්‍රි. දෙක දුරුකරවමින් වෙසස. දෙ. නා. මේ කව මෙසේ එයි.
ලාකඩ ගතහොත් සිතු නෙ ක
හැලලී දෙස් නැති වී සැ ක
හෙලුඹල කැසි මූසය නිසැ ක
දරංණ කරවයි නොව සැ ක
102. දෙ. මුල් දෙපදය මෙසේ එයි.
පුස්වැන්න සහා බැවි ල
ක්ෂය කැසි දෙක නැතිවෙයි බ ල
2. ඩෙ. රත් නිටොල්.
103. 1. දෙ. බ්‍රි. ප. නියමින්.

104. කෙළින්ද බිජුවට මනක ල[1]
ලේඅරිසස් නවතයි බ ල
විලඳින්[2] එම ලෙස නොපැකි ල
වමන නසාලයි සුවිපු ල

කෙළිඳ බිජු ලේ අරිසස් නවතයි. එපරිද්දෙන් විලඳ මහත් වමන නසාලයි.

105. වංමුතු දීපන පාච න
දීපන සංග්‍රහ කරමි න[1]
කරවයි ග්‍රහනි නසමි න
සියලු දෝස නැතිවෙයි ද න[2]

වංමුතු දීපන හා පාචන කරවයි. එය දීපන සංග්‍රහ කරයි. ග්‍රහනි නසයි. සියලු දෝස නැති වෙයි. (ඒ බව) දැනගන්න.

106. බෙලි දීපන සංග්‍රහය ද[1]
කරවා සෙම් වනසන ල ද[2]
පුවඟුමලින් ලේ වැසන ද
වඩවන පිත් වනසන ල ද

බෙලි දීපන සංග්‍රහය ද කරවා සෙම් වනසයි. පුවඟු මලින් ලේ ව්‍යසන ද වඩවන පිත ද වනසාලයි.

107. ඉරිවේරියමුලින් වෙසෙ ස[1]
දීපන කෙරෙමින්[2] නිසි ලෙ ස[3]
වමන අතීසාර දෝ ස
නැති කර සැප දෙයි සිතු ලෙ ස[4]

විශේෂයෙන් ඉරිවේරිය මුල් නිසිලෙස දීපනය කරමින් වමන අතීසාර දෝස නැති කර සිතු ලෙස සැපදෙයි.

---

104. 1. දෙ. ප. කෙළින් ද බිජු වමනය කළ 2. ඩෙ. විලදෙන්
105. 1. දෙ. කෙරෙමින. 2. බ්‍රි. ප. සියලු දෝස නැත ඊ දෙන නා. සියලු දෝස නැත ඉව දෙන ඩෙ. මේ කව මෙසේ එයි:
වංමුතු දීපන පාච න
කරවයි ග්‍රහනි නසමි න
වඩවා ශඩ රද ඉදි මු න
සියලුම දෙස් නැත ඉව දෙ න
106. 1. දෙ. බෙලි දීපන සහග්‍රහජාද ඩෙ. නා. බෙලි දීපන සංග්‍රහ නද
2. ඩෙ. මේ පදය නැත.
107. 1. දෙ. මෙලෙස 2. දෙ. බ්‍රි. නා. දීපන කරමින් 3. දෙ. නිතිලෙස 4. දෙ. නැති කරවයි දෙයි සිතු ලෙස බ්‍රි. නැතිකරදෙයි සිතුසේ. ලස.

108. රත්නිවුලේ මුල්[1] මනර ම්
දීපන කෙරෙමින් සිතු පෙ ම්[2]
වනසා ගුදරත් ඉදිමු ම්[3]
නැති කරවයි වත් කොතර ම්[4]

රත් නිවුල් මුල් මනාසේ දීපනය කර ගුදර ඉදිමුම් වනසා කොතරම්වත් සිතුපෙම් වඩවයි.

109. වගපුල් සහගණ නොල සා[1]
නොදිරුම් බඩපිපුම් න සා
දීපන පාචන වෙසෙ සා
කරවාලයි සිතේ තො සා[2]

වගපුල් ඔසු ගණය අජීර්ණ බඩපිපුම් නසයි. වෙසෙසින් දීපන පාචන කරවා සිතේ සතුට වඩවයි.

110. මූත්‍ර කිච්ජා[1] වායුන සා
ගොකටුමුලින් වෙයි සතො සා[2]
මේහ විසේසය වන සා[3]
දතු වඩා කෙරෙයි තො සා[4]

ගොකටු මුල් මූත්‍ර කෘච්ජ හා වායු නසා සතොස වඩයි. මේහ විශේෂය ද නැති කර දතු වර්ධනය කරයි.

111. තිපල් තිමිර නසා තිංද ස[1]
තිපල් ගුගුල් නැතවන[2] දෙ ස
මගුල් මහරි විසය[3] වන ස
වණ රෝපන කෙරෙයි වෙසෙ ස[4]

තිපල් තිමිර හා තුන්දෙස් නසයි. තිපල් ගුගුල් දෙස් නැති කරවයි. මගුල් වහරි විස නසයි. තවද, විශේෂයෙන් වණ රෝපනය (-වණසුවවීම) කෙරෙයි.

108. 1. බ්‍රි. නා. රත්නිතුලේ මුල් 2. දෙ. නා. දීපන කරවා මනරම් බ්‍රි. දීපන කෙරෙමින් සිත පෙම් 3. ප. ඩෙ. වඩවා ගුදරද ඉදිමුම් බ්‍රි. පැසවා ගුදරත් ඉදිමුත් නා. වනසා උදරත් ඉදිමුම් 4. දෙ. බ්‍රි. නැති කරවා දෙයි මනරම්.

109. 1. නා. වගපුල් මුල් ගත නොලසා 2. දෙ. කරවා දෙයි සිත් සතොසා ප. බ්‍රි. කරවාලයි සිතොයිතොසා

110. 1. දෙ. මූත්‍ර කිච්ජා. 2. ප. ගොයමු මුලින්වේය තොසා බ්‍රි. ගොයටු මුලින් වෙයි සතොසා ඩෙ. ගොයටු මුලින් වේ සතොසා 3. . ප. බ්‍රි. ඩෙ. මේහ විසේසයින් නසා 4. ප. ඩෙ. කසා වඩයි සිතෙයි තොසා. නා. කසාවඩන්නේය තොසා බ්‍රි. කසාවඩන්නේය තොසා ප. කසාවඩන්නෙයි සතොසා.

111. 1. දෙ. මෙදෙස බ්‍රි. මෙගොස ඩෙ. වෙසෙස 2. ප. දෙ. බ්‍රි. නැතිවන 3. බ්‍රි. ප. ඩෙ. විසේ 4. ප. ඩෙ. බ්‍රි. අරඹුළු වයස සිටි වෙසෙස නා. මේ කව මෙතැන එයි. එය 117 කව හා සසඳන්න.

මිරිස් සැහලුනු ය
දුරු සමඟ මේ ඇඹරු ය
මේ සුවඳ වයිති ය
තෙලෙහි කල්කවා සිති ය

112. ගිතෙලුත් කිරි පුරුදු[1] කළො ත්
රසායනව වෙතෙයි කිය ත්[2]
තලතෙල් මුව[3] කබලගතො ත්
දත් තර කොට කෙරේ රුචි ත්[4]

ගිතෙල් කිරි පුරුදු කළොත් රසායන වෙයි. තල තෙල් කට පුරාගෙන කැලතීමෙන් දත් සවිවෙයි. රුචිය ද ඇති කරයි.

113. රත්හෝපලුයෙන්[1] මනන ද
පිළිකා විද්‍රදී විස පු ද[2]
ගණ්ඩමාලයත් සමඟ ද
නසා සතොස කරවන ල ද

මන නද රත් හෝපලුයෙන් පිළිකා විද්‍රධි විසප්පු නැති වී යයි. තවද ගණ්ඩමාලයත් නසා සතොස වැඩි කරයි.

114. ඔටුකිරි උදරත් ඉදිමු ම්
නසමින් වඩවයි සිත පෙ ම්[1]
බුවොත්[2] එඩරු තෙල් ගෙන ය ම්
වඩන[3] ගුල්ම නැති වෙයි ය ම්[4]

ඔටුකිරි උදර ඉදිමුම් නසා සිත පෙම් වඩයි. එඩරු තෙල්ගෙන බිවවොත් වැඩිවන ගුල්ම රෝග නැති කරයි.

115. කිහිරි කුෂ්ට රෝග නස න[1]
යසුනෙන් පඩු ලෙඩ නසමි න[2]
වළහ සාල් කිමි[3] නසමි න
රැත්ත[4] සියලු වා නසමි න[5]

කිහිරි කුෂට රෝග නසයි. යසුන් පඩු නසයි. වළහසාල් කෘමි රෝග නසයි. රැත්ත සියලු වාත රෝග නසයි.

112. 1. නා. පුළුවු 2. ප. බ්‍රි. රසායනය ව තෙයි කියත් 3. ඩෙ. මුක. 4. ප. දෙ. බ්‍රි. දත් තර කොට කෙරෙයි කියත්.

113. 1. ඩෙ. රත් හෝපලයෙන් 2. දෙ. මේ පෙලි දෙක ආකුලයි.

114. 1. ඩෙ. සිතුපෙම් 2. දෙ. බ්‍රි. බීවොත් 3. නා. වඩා 4. බ්‍රි. ඉම්.

115. 1. බ්‍රි. රෝග සමින 2. දෙ. යසුනු පඩුලෙඩ නසමින 3. ප. බ්‍රි. පිළි. දෙ. පිත් 4. ප. තිත්ලු 5. දෙ. තුතුය සියලු වනෙසමින ඩෙ. මේ කව මෙසේ එයි.

සිහින් කුෂ්ට රෝ නසනු ය
යසුනෙන් පඩු ලෙඩ නැසෙනු ය
වලහසාල් කිමි නසනු ය
රැත්ත සියලු වා නසනු ය

116. සිරස්නාන සහ එ සුරා පාන ද[1]
වෙසෙස් විඩා දුරුවා ල ද[2]
නිදෙස් කිරිත් වැළඳු ස ද[3]
සවිත් වෙලා ජීවත් වෙ ද[4]

නෑමෙන් හා සුරාපානයෙන් වෙසෙසින් විඩා දුරුවෙයි. පිරිසුදු කිරි වැළඳුවිට ශක්ති සම්පන්නව ජීවත් වෙයි.

117. මිරිස් සැලුනු ය[1]
දුරු සමඟ මේ ඇඹරු ය
මේ සුවඳ වයිති ය[2]
තෙලින්[3] අඹරවූ මෙ තෙල් වයිති ය[4]

මිරිස් සුදුලූනු දුරු යන මේවා ඇඹරුව **සුවඳ වයිතියි**. මේවා තෙලින් ඇඹරූ කල **තෙල් වයිතියි**.

118. වයිති දෙක මේ ලෙ ස
වෙන වෙන තබවු මෙ සක ස
ඇමටම[1] ගනු පිණි ස
කියමු පැසි පිස මේ තබන ලෙ ස[2]

වයිති දෙක මේ ලෙස සකස්ව වෙන වෙන ම තබන්න. හැම (ව්‍යංජනාදිය) සඳහා ගනු පිණිස පැසි පිස තබන පිළිවෙල (දැන්) කියමු.

119. ඉඟුරු සැ ලූනු ද[1]
කපමින් සීන් කොට සො ද[2]
දුරු ලා තෙලේ බැ ද[3]
මේය **වට පැසි** නම් තබවු[4] සෙ ද

ඉඟුරු සුදුලූනු සීන් කොට කපා දුරු ලා තෙල් බැද ගත්විට **වටපැසි** කියා නම් තබන්න.

120. දුරු ඇර දෙක ද අ න්
බැදි පැසිය තෙල බැද ග න්
තෙල්[1] නුමුසුව පිස න්[2]
අමුපැසිය පිස තබා ග න්[3]

දුරු හැර ඉඟුරු සුදුලූනු දෙක තෙලේ බැදගත් විට **බැදි පැසිය** වේ. මේ දෙවර්ගය තෙලෙන් නොබැද අමුවෙන් ගත්විට **අමුපැසිය** වේ.

121. ඉඟුරු තෙල[1] බැදි න ම
මේ මය **කේසර පැසි** න ම[2]
බාගත් **දූමන** න ම[3]
මේ ඇම ඇරගන්නේ දනී න ම[4]

ඉඟුරු පමණක් තෙලෙන් බැදගත් කල **කෙසර** පැසි නමි‍ය. (ව්‍යංජනාදිය බාගෙන කරන තෙම්පරදුව) **දූමන** නමි‍ය. පිසන්නා මේ ඇම ඇරගත යුතුවාක් මෙන් ම දත යුතු ද වේ.

122. එළලුනේ පො තු
හැර නොදවා[1] බැද ග තු
දමා පැසවා ග තු
නිමා දෙපැසීම ඉස තිබිය යු තු[2]

සුදුලූනු පොතු හැර නොදවා බැදගත යුතුය. මෙසේ බැදගත් ඒ පැසි වර්ග දෙකම ඉසීමට තබා ගත යුතුය.

---

116. 1. දෙ. මන්ඩන පුරු සුරාපානද ප. සිරස්නානයේ පුරාපානද 2. දෙ. වෙසෙස් විඩා දුරු වෙයි යන ලද 3. දෙ. නිදෙස්ව කිරි වැළඳු තැනද බ්‍රි. නිදෙස් කිරිද වැළඳු සඳ ඩෙ. නිදෙස් කිරිත් ගනිමින් වැළඳු සඳ 4. ප. බ්‍රි. සමින් ජීවත් කරවන ලද ඩෙ. සමින් වෙලා ජීවත් කරවන ලද දෙ. සෙන්කෝපත් කරවන ලද
117. 1. දෙ. මිරිස් සහ ලූනුය 2. බ්‍රි. වෛතිය 3. බ්‍රි. ඉතෙලින් 4. දෙ. තෙලෙහි කල්ක වයිතිය.
118. 1. ප. බ්‍රි. මේ ඇමටම 2. බ්‍රි. කියමු පැසි පිසිනු මේ ලෙස දෙ. මේ කව මෙසේ එයි:
කී වයිති මේ ලෙ සා
වෙන වෙන කියමි නොලෙ සා
මෙ හැමට ගනු පිණි සා
කියමි පිසිනා ලකුණු මෙලෙ සා

119. 1. දෙ. බ්‍රි. ඉඟුරු සුදුලූනු ද 2. ප. බ්‍රි. සද 3. ප. බ්‍රි. දුරුලා මෙතෙල් බැද ඩෙ. මේ පදය නැත 4. බ්‍රි. ඩෙ. තබව නා. මීට පැසිලා තබවු සොද.
120. 1. දෙ. බ්‍රි. තෙල 2. දෙ. පිසින් 3. දෙ. නා. අමු පැසි පිසින ලෙසනත්
121. 1. නා. තෙල් 2. ප. මෙයද කෙසරපාටිම් 3. දෙ. බාගන යෙව්දා මනරම් 4. නා. මෙ හැම ගන්නේ දත්තුනම්
122. 1. නා. නොදමා 2. දෙ. මේ කව මෙසේ එයි.
හෙළලුනේ පොතු ද
හැරදමා බැදගෙන ද
යොද පැසවා ගෙන ද
නිමා දෙපැසීම ඉස තිබීම ද

123. අමුවයිකි ලා[1] අනා උඳුනට නගා ලා[2]
සුලු බුරුද දලුලා[3] තෙලිස පැසවා ල[4]
මී කිරි තෙල්[5] දෙපැසි ඉසලා[6] නිවා ලා
මුං පැසි නම් තබා[7] සැලි කවා ලා[8]

(මුංපිටි) අමුවයිකි දමා අනා ලිප තබා සුලුබුරුද දලු (සාරණ) දමා තෙල් යොද (=තෙල් ඉස) දුන්තෙල් (=මීකිරිතෙල්) දෙපැසි ඉස නිමා සැලියක බහා තබන්න. මෙය **මුංපැසි** නම් වේ.

124. මිරිස් දෙදුරු[1] කොතඹුරු සිද්ධිගුරු යු තු
වගපුල් ලුනු මෙ හැම බැඳි සුනු තිබිය යූ තු
ඉඟුරු ලුනු දෙක අමුවෙන් ම ගත යු තු[2]
තෙසු බැඳි සුනු ගෙන මාලුව පිසිය යු තු[3]

ගම්මිරිස් දෙදුරු කොත්තමල්ලි වියලි ඉඟුරු තිප්පිලි ලුනු මේ සිල්ල සමග ගෙන බැද සුනු කොට තබාගත යුතුය. අමුඉඟුරු ලුනු දෙක අමුවෙන්ම ගත යුතුවේ. මේ බැදිසුනු ව්‍යංජනයට ඉසිය යුතුය.

125. කාකාරා පැන[1] මැඩ බොලසේ කකා රා[2]
මද දුරු මිරිස්[3] කොතඹුරු සමහව[4] ඉඟු රා
පැසුනු එළතකුල් සුනු ඉස නා[5] කෙස රා
දෙපැසි ඉස සැලිකවා **කපිත[6] සාඩම්බ** රා[7]

දුරු ස්වල්පයක් ද ගම්මිරිස් කොත්තමල්ලි සමහ ඉඟුරු කුඩුවතුරෙහි කලවම් කොට ඝනව මැඩ කකාරා ගෙන පැසුනු එළ කතුල් සුනු ද නාකෙසරු ඉස දෙපැසි ද දමා සැලියක තබන්න. මීට **කපිත සාඩම්බරා** යි නම් වේ.

---

123. 1. බ්‍රි. ප. අමුවෙතිලා 2. ඩෙ. නමාලා 3. ඩෙ. සුලුබුරු දලුලා, 4. ප. බ්‍රි. පැසිවාලා 5. බ්‍රි. කිරිතෙල් 6. බ්‍රි. ඉස 7. බ්‍රි. ප තබව දෙ. තබවු 8. ඩෙ. අවසාන එලිසමය ල වෙයි.

124. 1. න. ඉඟුරු 2. දෙ. මිරිස් සුදුලුනු දෙක අමුවෙන්ම ගත යුතු ඩෙ. ඉසිය යුතු දෙ. නා. පැසි බැදිගෙන මාලුව පිසිය යුතු.

125. 1. ප. බ්‍රි. ඩෙ. කකාරා පැනෙයි දෙ. කකාළ පැනෙයි 2. දෙ. මඩ බොර සේ කකාරා 3. ඩෙ. මරද දුරු මිරිස් 4. නා. ප. එක්කර දෙ. සහ 5. ප. ඩෙ. සුනිස බ්‍රි. සුනිසා දෙ. සුනුකර 6. ඩෙ. කවිතු 7. ප. බ්‍රි. දෙපැසි ඉස සැලි කව කපිතුසාඩම්බරා දෙ. දෙපසි ඉස සුවඳකවමින් කරවු ඩබ්බරා. ඩෙ. අගවුලිසමය ර වේ.

126. මෙම ලෙස කැකැරූ පැන සුවඳ කළ ම ස[1]
උයා සිද්ධිගුරු වගපුල් මිරිස ඉ ස[2]
ලජ්නාරඹුල් හෙල තකුල් ලමහ සුනු ඉ ස[3]
ඔබා[4] දෙපැසි ඉස සැ ලිකව සකුරු ම ස[5]

මෙම ලෙස කකැරූ දියෙහි සුවඳකළ සකුරු (කැවුතු) මස උයා සිද්ධිගුරු වගපුල් මිරිස් (සුනු) ඉස ලජනාරම් ඇඹුල් හෙල් තකුල් ලමහ සුනු ද ඉස දෙපැසි ඉස ඔබා සැලියේ ලන්න.

127. දියමස් ද ගොඩ ම ස[1]
කපන සෝදන උපදෙ ස
සුවඳ කවනා ලෙ ස[2]
කියමු[3] දැනගනුව මේ උපදෙ ස[4]

දියමස් හා ගොඩමස් කැපීමෙහි හා සේදීමේ උපදේසය ද සුවඳ කවන හැටි ද කියමු. මේ උපදේසය දැනගන්න.

128. දියෙහි[1] මස් දියරෙ න්[2]
පසුව සෝදව් මෝරි න්[3]
දීපෙරලිදියරෙ න්[4]
කාඩි ඇඹුලේ ලා මසු න්[5]

ජලජමාංස දියෙහි මස් වතුරෙන් සෝද පසුව මෝරින් ද දීවතුරෙන් ද (=දී පෙරලිදස) සෝද (ඒ) මස් කාඩි ඇඹුලේ ලන්න.

129. කොතඹුරු ඉඟුරෙ නේ
යෙදූ දීයෙන්[1] දෝ නේ[2]
මෙම කකාළ දිය නේ[3]
මෙසේ පිරිසුදුව මස් දෝ නේ[4]

කොතඹුරු ඉඟුරු යෙදූ දීයෙන් ද සෝද පසුව මේවා කකාළ වතුරෙන් පිරිසුදුව මස් සෝදගන්න.

---

126. 1. දෙ. සුවඳකව තොස 2. ප. බ්‍රි. මිරිසුනිස 3. බ්‍රි. දෙ. හෙල්තකුල් ලමහ ඉස නා. ලජනාරම්මුල් ලමහ සුනු හෙලතකුල් ඉස 4. ඩෙ. මනා. 5. දෙ. ලඹදෙපැසි ඉස සැලිකව සලකුරුමස; නා,ලබ්බාදෙපැසි ඉස සැලිකවා යස.

127. 1. ඩෙ. දියෙහි මස් ගොඩ මස් 2. බ්‍රි. ප. සුවඳ ද කවනලෙස; ඩෙ. සුවඳ කවන ලෙස 3. දෙ. බ්‍රි. කියම් 4. බ්‍රි. මේ මූලෙස

128. 1. දෙ. ප. බ්‍රි. දියෙයි 2. බ්‍රි. ප. දීයෙන් ඩෙ. දියෙන් 3. බ්‍රි. මෝරෙන් දෙ. මොහොරින්4. ප. දී පෙරලී දියෙන් 5. බ්‍රි. ප. ඩෙ. මුසුන්

129. 1. බ්‍රි. යෙදූ දීයේ දෙ. යෙදූ දියෙන් ඩෙ. සේදූ දියෙන් 2. දෙ. දෙහොනේ 3. දෙ. මෙම කාඩි දියෙනේ බ්‍රි. මෙම කාඩි බීනේ ඩෙ. මෙම කකාල දියෙන් 4. දෙ. නා. මෙසේවෙයි මස් දෙහොනේ.

130. හැම සිවුපා මසි න[1]
දියෙහි ද මත්සය ජාති න[2]
කිරි සකුරු ද පැණි න
නැවත දෝනේ එළක් පැණි යෙ න[3]

සියලු සිවුපා මස් ද දියෙහි මත්සය ජාති ද කිරි සකුරු හා වතුරෙන් සෝද නැවත (උක්) පැණියෙන් සෝදන්න.

131. ගොයින් ඇයෝ න ම[1]
බිල්වල[2] අනුපයෝ[3] න ම
වරා ගෝනෝ න ම
මුවෝ මේ කීවෝ සත්තුන මු[4]

තලගොයි, ඉත්තෑ කබල්ලෑ ආදි බිල්වල වසන මස්කන සත්තු ද ඌරු (=වරා) ගෝන මුව ආදි (ගොඩ) සත්තු (මසට ගනු ලැබෙති)

132. හංසයන් ආදි ය
ජලචරය නම් සත්තු ය[1]
රේමසුත් ආදි ය
ජලෝත්බව නම් සත්තු ය[2]

හංස ආදි ජලචර සත්තු ද රේමසුන් ආදි ජලයෙහි උපදින සත්තු ද(කෑමට ගනුලැබෙති)

133. සීතකල වේල වු[1]
තිකුළුදිය ගෙන සෝද වු
සිවිය ද කකාර වු[2]
මෙපැන් ගෙන ඇර මෙසේ සෝද වු[3]

සීත කාලයේදී ලැබෙන මස් වේලන්න. ඒවා (ඉඟුරු ගම්මිරිස් තිප්පිලි යන) තිකුළු මුසු දියෙන් ද, නැවත සිවිය කොල අඹරා දිය කළ වතුරෙන් ද සෝදන්න.

---

130. 1. ප. හිවනුපන් මසින ප. බ්‍රි. ඩෙ. හිවනුපා මසින. 2. දෙ. ප. දියෙහි ද මස්ම ජනිත දෙ. නා. දියෙහි ද මාශාංශ ජානිත 3. බ්‍රි. ප. එක් පැනි යෙන.
131. 1. බ්‍රි. ප. ඩෙ. ගොයි ඇයෝ නම් නා. ගොයින් ඇයෝ නම් 2. දෙ. බිළුවුවල බ්‍රි. බිලඋ මල නා. බිමවුමල 3. දෙ. අනුසයෝනම් 4. දෙ. මුවෝ මේ කී සත්තු නම්
132. 1. ප. දෙ. ඩෙ. ජලචරයෝ නම් සත්තුය 2. බ්‍රි. ප. දෙ. ජලොත්සවයෝ නම් සත්තුය. බ්‍රි. ජලෝනම් මෙවන් සත්තුයං.
133. 1. දෙ. සිහින් කොට කපාලවූ ප. සිහින් කපා ලව් 2. දෙ. බ්‍රි. කකාලවූ ඩෙ. සිවිය කකාරවූ 3. දෙ. මෙවන් පැනයෙන් සෝදවූ ඩෙ. මෙපැන් ගෙන මෙසේ දෙවලවූ.

134. මෙසේ දෙවි මස් ලා[1]
ඉඟුරු දුරු[2] කොතඹුරු ලා
සූං ද මුසු කොට ලා[2]
අනා සැලිකවමින් තබා ලා[3]

මෙසේ සේදූ මස්වලට ඉඟුරු දුරු කොත්තමල්ලි ද පෙරුම් කායම් ද මිශ්‍ර කොටලා අනා සැලියේ ලා තබන්න.

135. අසමොදගම් රග ත්[1]
කොතඹුරු මිරිස් ලුනු ත්
කසාලුනු ඇඹුලු ත්[2]
මස් මාලුවට මේ වයිකි ල ත්[3]

අසමොදගම් කොත්තමල්ලි ගම්මිරිස් ලුනු කහ ලුනු ඇඹුල් යන මේ වයිකි මස් මාලුව ඉවීම සඳහා (ඊට) ලන්න.

136. සුන් මස් මැලවුම ය
ඉත් ඇ මස්[1] පිසීම ය
ගන දුරු ඉවුම ය[2]
මෙහැම වෙන වෙන මසින් මාලු ය[3]

සුන්මස් (ඉතා සිහින් කොට කැපූමස්) මැලවූමය, ඉත්තෑමස් ඉවීමය දුරු යොද ගන කර මස් ඉවීමය යනු විසින් මෙහැම වෙන වෙන මස් මාලු හැටියට පිසගත යුතුය.

137. මිරිසිඟුරු[1] සුහි නා[2]
කොතඹුරු වටා[3] තබ නා
මස් දෙව[4] කපමි නා
මෙකී වයිකි ද ලා අනමි නා[5]

මිරිස් ඉඟුරු පෙරුම්කායම් කොත්තමල්ලි අඹරා (වටා) සකස් කර, මස් කපා සෝද මේ වයිකි ලා අනා –

---

134. 1. දෙ. මේ පදය නොපැහැදිලියි. බ්‍රි. මේ දෙවිය මස්ලා ප. මේ දෙය මසේලා 2. ඩෙ. දූරු 3. බ්‍රි. සුන් මුසුව කොටලා දෙ. සුන්මුසු කොටලා 4. දෙ. අනා සැලියක ලමින් තබලා.
135. 1. දෙ. අසවෝදගමුත් ඩෙ. අඩමෝදයගමුත් 2. දෙ. කහ සහ ලුනු ඇඹුලුත් 3. ඩෙ. මස්මාලුවට මෙසේ වයිකිලත්. ප. මස්මාලුවට මෙවා එහිලත්.
136. 1. නා. ඉත්තෑමස් 2. දෙ. ගනය දුරු යෙදීමයා ප. බ්‍රි. ගනැදුරු ඉවුවමය 3. (හැම පොතකම මේ පදේ බොහෝ සේ දූෂිතයි) දෙ. අගළිසමය ‘යා’ වේ.
137. 1. බ්‍රි. ප. දෙ. ඩෙ. මිරිස් සිද්ධිගුරු 2. ප. බ්‍රි. දෙ. සුතිනා 3. බ්‍රි. කොතඹුරුවට 4. දෙ. ගෙන 5. දෙ. මෙකී දෙය ලමින් අනනා ඩෙ. මෙකී වයිකිලා අනමින. ඩෙ. අගළිසමය න වෙයි.

138. ඇඹුල්[1] දී කාඩි ත්
පෙල පෙල ලා උයාල ත්[2]
සමහලිනි අඹර ත්[3]
ඊට පමණක් උක් සකුරු ල ත්

ඇඹුල් මීකිරි කාඩි දමා සැලියක පෙල පෙල අඩුක්කු කර තම්බා, පසුව පැතලි ගලක අඹරා ඊට උක් සකුරු ස්වල්පයක් ලා (ගුලිකර)

139. ඒ මස් දෙවා ලා[1]
ඒ පැන් කකාරා ලා
සැන්දෙන් අළල ලා[2]
පැසී පැන් සිඳි බව[3] බලා ලා

ඒ කැපූ මස් සෝද ඒ පැන් කකාරාලා සැන්දෙන් පෙරලා වතුර සිඳෙන තුරු තම්බා (ඒ බව දැන)

140. සුවඳ තෙල් ඊල වූ[1]
ඉඟුරුත් ඉරාලා ල වූ[2]
නොදවා කැටිකර වූ
පැ සුනු කොරමරුපිකට බාල වූ[3]

ඉඟුරු ස්වල්පයක් දමා සුවඳ තෙල් ද නොදවා කැටි කර තැම්බුණු කල කොරසකට බාලන්න.

141. ඉරා සැලුනු පිටවසු නුමුසු[1] කො ට[2]
අනා ඇතිලියෙහි මස් බැඳ නැඟු වි ට[3]
අඟු රුනෝ[4] බැදි මිරිස් සුනු ඉසපිට ට[5]
දෙපැසි ඉස සැලිකව තෙල් බැඳ සොද ට[6]

සුදුලූනු පිට පොත්තේ හැර ඉරා අනා ඇතිලියක ලා මස් බැදගත් කල ගිනි අඟුරෙන් පුච්චාගත් මිරිස් සුනුත් දෙපැසිත් ඉස නැවතත් තෙලෙන් බැඳගන්න.

---

138. 1. දෙ. බ්‍රි. ඇඹුලුත් දී කාඩිත් 2. දෙ. පෙරල පෙරලා උයාලත් ඩෙ. පෙලයලා උයාලත් 3. දෙ. සමවගෙන අඹරත්
139. 1. දෙ. එමස් දේල වාලා 2. දෙ. සැන්දෙන් අල්ල අල්ලා ඩෙ. සැන්දෙන් මෙ අලල 3. දෙ. බ්‍රි. ප. සිදිබර ඩෙ. පැසිත් පැන් සිදිබව බලා
140. 1. දෙ. ප. ඊටලවූ 2. දෙ. ඉරාලවූ 3. දෙ. පැසුනු කලවාමරුවකට බාලවූ ඩෙ. පැසුනු කොට මතුමතුව බාලවූ.
141. 1. නා. ප. බ්‍රි. පිටවසුන 2. දෙ. ඉරා සුදුලූනු පිට සුඹුලු මුසුකොට දෙ. පිටසුනු නුමුසුකොට 3. බ්‍රි. මස්බැද නැසූ විට දෙ. මස් බදිනු මෙලෙසට 4. ප. බ්‍රි. අඟුරුනය ඩෙ. අගුරුතැය 5. ඩෙ. ඉසපිට 6. දෙ. මේ පසු දෙපදය මෙසේ එයි:
අඟුරු[1] බැදි මිරිස් සුනු ඉසිනු මෙළග ට
දෙපැසි ඉස සුවඳ කව තෙල බැඳම ට
(1) දෙ. ඉගුරු

142. මුං සේ කැපූ මස් සුවඳ වයිතිලා අඹ රා
තබා මුංගරා[1] කසාලුනු ලෑ පෙ රා[2]
බැදි පල මිරිස් වැලු[3] උම්බල මසින් ත රා[4]
දවූ තෙල් දෙපැසි සමහව ඇඹුලඹ රා[5]

මුං ඇටයේ සිහින්ව කැපූ මස් සුවඳ වයිතිලා අඹරා මුං ඇට ගරා කහලුනු පෙරා ගම්මිරිස් ඇට බැද උම්බලකඩත් සමග තෙල් කරකොට දෙපැසි සමහ ඇඹුල් යොද අඹරා –

143. ඉඟුරු දුරු ද කොතඹුරු සමහ මස් අ නා[1]
මදක්[2] ගිතෙල් මීයෙන්[3] මස් අනා ගෙ නා[4]
පැසි දිය සුනු කළ[5] වගපුල් ද මිරිසි නා
බැදි සුනු ඉස පෙරල පෙරලා මලවම් නා

ඉගුරු දුරු කොත්තමල්ලි සමහ මස් අනා ගිතෙල් හා මී පැණියෙන් එම මස් උයා පැසි හා සුනු කළ තිප්පිලි ගම්මිරිස් බැදි සුනු ද ඉස පෙරල පෙරලා මලවා

144. බහා තෙල් එතකුල්[1] කපුරු සුනු කොට ඉ සා
කලුවැල් සක්කරා දුම්[2] දෙන්න මේ ලෙ සා
මෙමස් ලාදික නම් වේ දනු තො සා[3]
නෙයිදෙන යම් මසක් වේ නම් පිසනු මේලෙ සා[4]

(නොතැම්බෙන මස්වලට) තෙල් බහා එළතකුල් කපුරු සුනු කොට ඉසා කලුවැල් සක්කරාදුම් ගස්වන්න. මෙසේ පිසූ මස් ලාදික බව දැනගන්න. නොඉදෙන මස් මේ ලෙසින් පිසගන්න.

---

142. 1. ප. බ්‍රි. තඹාමුලගරා 2. දෙ. තඹා කසාලූකර පෙරමින් එවරා (ව්‍යාකුලයි) නා. තඹා කසාලුනුලා පෙරමින් එවරා 3. ඩෙ. බැදිතල මිරිස් වැදු 4. බ්‍රි. බැදිපාලා මිස් වැලුඇ උම්බල මසින් තරා (ව්‍යාකුලයි) 5. දෙ. මේ කව මෙසේ එයි:
මුන්සේ කැපූ මස් සුවඳ ඉතිලා[1] අඹා රා
තම්බා කසාලුනුනා පෙරමින් එව රා
බැදි පැසි මිරිස් ලුනු උම්බල මසින් ත රා
දුවූ තෙල් දෙපැසි සමහ ඇඹුල් අඹ රා
(1) නා. එහිලා.
143. 1. ප. බ්‍රි. ඉඟුරු දුරුද සුන් සමගම එමස් අනා. දෙ. නා. ඉගුරු දුරු සුං (සුනු) සමහ මස් අනා 2. දෙ. ප. බ්‍රි. මදවක් 3. ඩෙ. මීයේ 4. නා. උයාගෙනා 5. ප. බ්‍රි. පැසිදිය සුන් කල
144. 1. ඩෙ. මහ එතකුල් 2. බ්‍රි. කපුරු කලුවැල් ශර්කරාදුම 3. දෙ. බ්‍රි. මෙමස් ලාදික නම් නොවිදි දනු නොසා 4. ඩෙ. නොඉදෙන යම් මසක් උයන්න මේලෙසා බ්‍රි. නොයිදෙන යම්මස් මේ පිසනු මේලෙසා. නා. මේ කව මෙසේ වූයි.
බහාතෙල් එළතකුල් සුනු කොටම් නා
කපුරු කලුවැල් කකාරා දුම්දෙන්න මෙලෙසිනා
මෙමස් ලාදික නම් නොවී දනු තොසි නා[1]
නොයිදෙන යම් මසක් පිසිනා මේ ලකු නා[2]
1. ප. සුනුකොට 'නා' මසිනා 2. ප. නොවිදනුවයි තොසිනා
3. ප. නොසිදෙනා යම්මසක් තිසිනා විද දනා

145. අක්පතලයක් ගෙන තෙල්ලා[1] සුපාං   වා[2]
ඉඟුරු දුරු කොතඹුරු මිරිසඹර   වා[3]
යෙදූ මස් පෙලෙයි වරදූන මේ බඳ   වා
දූඩි වූ කල උනු පැන මදවට ඉසු   වා[4]

ඇතිලියකට තෙල් ද මනාසේ කලත්තා ඉඟුරු දුරු කොත්තමල්ලි ගම්මිරිස් අඹරවා දමා සකස් කළ මස් ලිප තබා පදම දූන දිය සිඳිකල ටික ටික උනුදිය දමා

146. සිද්ධිගුරු වගපුල් දුරු කොතඹුරු ද ග   නු
මොලොක් කොට පැසවා මෙබැඳි සුනු ල   නු
දියත්ත සිඳ[1] පෙරල පෙරලා මේ පිස   නු[2]
මේ මාලුව **පිරිසෝසක**[3] නමැයි ද   නු[4]

වියලි ඉඟුරු වගපුල් දුරු කොත්තමල්ලි බැද ඒ සුනු ලා දිය සිඳෙන තුරු පෙරල පෙරලා උයාගත් මේ මාලුව **පිරිසෝසක** නම් වේ

147. දෙඩම් දෙලුම් ලප්නාරම් මෙයින් එ   ක
ඇඹුලෙන් පිසුව **අඹලවාරි සෝ ස**   ක[1]
දී පරභා පිසුව **දිපාරිසෝස**   ක[2]
දී පෙරලි දියෙන් පිසුව **තේ පාරිසෝස**   ක[3]

දෙඩම් දෙලුම් ලප්නාරම් යන මේ එක වර්ගයක ඇඹුලෙන් පිසූ කල **අඹලවාරිසෝසක** නම් වේ. මී කිරි පෙරා පිසුව **දිපාරිසෝසක** නම් දී පෙරලි දියෙන් පිසූ කල **තේ පාරිසෝසක** නම වේ.

---

145. 1. ප. බ්‍රි. අක්පතලයක තෙල්ලා 2. ඩෙ. අක්පතලයක තෙල්ලා සුං පාරවා ගනුවා 3. බ්‍රි. මිරිස්සඹරවා 4. ඩෙ. දූඩි වූ කල උනු පැන් මද මදව ඉසුවා දෙ. මුල් දෙපදය මෙසේ වූයි.

අප්පල්ලයක තෙල්ලා පැසවා ගනු   වා
ඉඟුරු දුරු මිරිස් කොතඹුරු (සුනු) ල   වා[1]

1. නා. ඉඟුරු දුරු කොතඹුරු මිරිස් ලවා

146. 1. ඩෙ. දිය නැත සිඳ 2. ප. බ්‍රි. දියත්ත සිඳ පෙරල පෙරලා මෙ ඉස පිස සුනු දෙ. දිය සිඳෙන තුරු පෙරළා මෙසේ පිසනු 3. ඩෙ. පරිසෝයන 4. දෙ. මෙ මාලුව මිරිපැසි නමැයි දනු.

147. 1. බ්‍රි. ප. දෙ. ඇඹුලෙන් පිසුව නම් අඹලවරිසෝයනා. 2 බ්‍රි. ප. දී පරභා සූසක ඩෙ. දීපරා සූසකා 3. ප. තපාසෝසකා ඩෙ. අවසාන පදය නැත. දෙ. නා. අවසාන දෙපදය මෙසේ වූයි:-

දිය පරභා පිසුවද දිය පරභසොස   ක
දීපෙරලියෙන් පිසුව දෙපැසි සෝස   ක

148. නොවියලා පිසුව **පදිගදන** නම්   වේ[1]
සැතෙව ඇඹුල් පස කුළු බඩු යෙදූ   වේ[2]
සහසු මස් ඉස දෙපැසි ඉස් වූ   වේ[3]
මේය මස් **කල්කවාරි** නම් නමක්   වේ[4]

නොවියලා පිසුව **පදිගදන** ද.ම. සැත්එලා ඇඹුල් ඉස පස් කුලු බඩු යොද පෙරුංකායම් සහ දෙපැසි ඉස පිස ගත්විට මස් **කල්**කවාරි නම වේ.

149. එළකළ මුංපියලි[1] මුවමස් සමග[2] ගෙ   න
ඉඟුරු දුරු මිරිස් කොතඹුරු වටා ගෙ   න
යොද සුහින් දූමා[3] සිහිල් කොට තබමි   න
වැලදුව පිපාසා දහ ද නසයි දූ   න[4]

එළකළ මුංපියලි මුවමස් සමහ ගෙන ඉඟුරු දුරු මිරිස් කොතඹුරු අඹරා දවටා පෙරුංකායම් යොද බැද සිහිල් කොට තබා වැලදුව පිපාසා දහ නසයි.

150. ගනමස් කේල්මෝයක් සේ[1] කපාගෙ   න
හැමතැන[2] සැත් බහා[3] දෙවුදුරු සුනු[4] ලමි   න
ඉඟුරෙන්[5] යෙදූ තෙල ගලගාලා රැ ගෙ   න[6]
හුයා[7] හුල් ඇන දුම් නැති අඟුරට පෑ යෙහෙ   න[8]

තදමස් කෙහෙල් මුවක් සේ කපාගෙන හැමතැන සැත්ඔබා දෙවුදුරු සුනුලා ඉඟුරු යෙදූ තෙලෙහි ලා රැගෙන උයා හුල් ඇන දුම් නැති අඟුරෙහි දමා – පුලුස්සා

---

148. 1. දෙ. නොවිසාලා පිසුණු පාදිගුණ නම්වේ. 2. බ්‍රි. සතෙ වුසඹුල් කුකුළුබඩු මෙසේ යෙදූවේ. ඩෙ. සැතෙව සෙඹුල කුළුබඩු මේ යෙදූවේ. 3. බ්‍රි. සහ සුනමස් ඉස දෙපැසි ඉස්වූවේ නා. ප. සුන් තවත් මස් ඉස දෙපැසි ඉස් මුවවේ. ඩෙ. සුලෝ තවත් ඉස දෙපැසි ඉස් වුවේ. දෙ. සුන්මස් ඉසි දෙපැසි ඉස් මවේ. 4. බ්‍රි. ප. මෙය මස් කලාවරි නම් වේ. දෙ. මෙය මස් කල්කවාරි නම්වේ. (අවසාන පද දෙක බොහෝ සේ අවුල්) දෙ. සිවුවන පදය නැත

149. 1. ප. මුඟුපියලි 2. ඩෙ. සමය 3. බ්‍රි. ඩෙ. දූවා ප. සෝද සුන් හින් දවා ලිහිල්කොට තබමින. 4. බ්‍රි. වැලදූව පිපාසා දහනයි දූන.

150. 1. ප. බ්‍රි. දෙ. තෙල් මෝයක් සේ 2. ඩෙ. ඇම තුන 3. ඩෙ. ගසා ප. සැත් නැත. 4. ප. බ්‍රි. දෙව්දුරු සුං 5. ඩෙ. අඟුරෙන් 6. දෙ. ඉඟුරෙන් යෙදූ තෙලගල කාලා රැගෙන 7. ඩෙ. උයා 8. බ්‍රි. පැහැය ගෙන දෙ. හුයාහුල් ඇත. දුම් නැති අඟුර පැහැය ගෙන.

151. පෙරල පෙරලා පලහා ඉඟුරු දුරු මිරිසි න[1]
දුරු ලුනු ලා යොද ඇඹුල් මෝරුවේ ල න[2]
ගාලා නැවත පලහා දෙපැසි ඉසිමි න
මේ **උල්පැලහුම්** නම් වේ නියම දැ න[3]

(අඟුරේ) පෙරල පෙරලා පුලුස්සා ඉඟුරු ද දෙ දුරු මිරිස් ලුනු ඇඹුල් ලා මෝරුවල ගල්වා නැවතත් පුළුස්සා දෙපැසි ඉස ගත්විට, **උල්පැලහුම්** නම් මස් ඉවුම වේ.

152. දියෙන් මෙ පැලහුම **දදිමාඃතරික** න ම්[1]
උක් සකුරු මුසු මුව **දදිසක් කරා**[2]න ම්
නැවත සැතෙව[3] තෙල බැද දුරු සුනු ද ල ම්[4]
ඉඟුරු මිරිස් ලා[5] සකුරෙහි යොද න ම්

(මේ මස) මෝරුවෙන් පිසූකල **දදීමාඃ තරික** නම් වේ. උක්සකුරු මුසු කළ විට **දදිසක් කරා** නම් වේ. නැවත එය සැත් කවා තෙලේ බැද ඉඟුරු දුරුඃ මිරිස් සකුරු ලා ගත් කල මැනැවි.

153. සිද්ධිගුරු[1] වගපුල් දීපෙරලි දියෙ නේ[2]
කාඩි කිලානේ පිසූ පැසි ඉසින් නේ[3]
එළතකුල්[4] කපුරු ලවග සක්කරාය නේ[5]
කලුවැල් දුම් දෙන්න මේ **ලාස** නම් නේ[6]

සිද්ධිගුරු තිප්පිලි කැවූ මස් මෝරුවල දමා නැවත කාඩිවලින් පිස පැසි ඉස එලතකුල් කපුරු කරාබු සකුරු කලු අගිල් යන මෙයින් දුම් කවන්න. එසේ සකස් කළ මස **ලාස** නම් වේ.

---

151. 1. දෙ. පෙරල පෙරලා පලහා ඉඟුරු මිරිස් දැනා 2. දෙ. . . . . ලමිනා. 3. ඩෙ. මේ උල්පැල හුම නම් වේ නියම දැනගන්. (දෙ. ප. අගඑලිය 'නා' වෙයි. ඩෙ. අගඑලිය 'න්' වෙයි)

152. 1. ප. බ්‍රි. දියෙන් මෙපැල හුය දදී වතරික නම්. දෙ. දියෙන් මේ පැලහුය දදිමසරික නම්. 2. බ්‍රි. දෙ. දදිශර්කරානම් 3. දෙ. සතොස 4. ප. බ්‍රි. ඩෙ. සුහින්ලම් ප. දුරුදසුගුලම් 5. දෙ. වතුරෙහි

153. 1. බ්‍රි. සිද්ධිගුරුද 2. ප. දියෙන්නේ 3. බ්‍රි. දෙ. ඉසිනේ. ප. 'පිසූ' නැත 4. දෙ. ප. එල්තකුල් 5. බ්‍රි. දෙ, සකරායෙන්; දෙ. ප. සක්කරායෙන්නේ 6. දෙ. කලුවැල්දුම් දෙන්න මේ ලෙස ලම්නේ.

154. ඉරා සැතෙව[1] මස් මෙහිලා උතුපිටි න
ඔබා මොලොක් කොට තෙල් වළඳ[2] බැද ගෙ න
නැවත සැතෙව දෙපැසිව ඉසුව විතරි න[3]
ඔබා සැලි පැරගනු **ඉත්තුමය** දැ න[4]

(මස් කට්ටියක් ගෙන) ඉරා සැත් කවා පොල් කටුවේ පිටින් ඔබා මොලොක් කොට තෙල් වළදෙහි බැදගෙන නැවතත් යැත් කවා දෙපැසි ප්‍රමාණයට ඉස සැලියක බා හැදිගානු. මෙය **ඉත්තුමය** යි දැනගන්න.

155. ලූල්මස් පොතුහැර ගහා බඩ දෙව ඇ රා[1]
මත්තේ කනු[2] සිටුවා යට කම්බුල්[3] හැ රා
වරල්පත් නෙලා දිග සැතෙව කොතඹු රා[4]
අසමොඤගම්[5] ඇම ලුනැඹුල් කසාපු රා

ලූල් මස් කොර පොතු හැර බඩවැල් ආදිය ඉවත්කර සෝද කනුවක් මත (මස් කපන කොටය) තබා කන්පෙති වරල් වෙන් කර දික් අතට පිහියෙන් ඉරා කොත්තමල්ලි අසමොදගම් ලුනු ඇඹුල් කසා ආදි හැම පුරවා–

156. වටා අමුවයිති ගල්වා සැතොත් තැ න[1]
නොයෙක් වාරයේ අඟුරේ පලහම් න
ඇතිලියෙ[2] තෙල් පුරා ගිතෙලින් පමණ දැ න
මස් ඊලා[3] තෙල[4] බැදලා බහා ගෙ න

සැත් කැවූ තැන්වල අමුවයිති ගල්වා නොයෙක් වර දුම්නැති අඟුරෙහිලා පුළුස්සමින් ගිතෙල් පුරා ඇතිලියෙහි දමා පමණ දැන බැදගනිමින් බාගෙන –

157. දෙපැසි සැතොත් තැන පුරා අඟුරෙහි බැ ද[1]
බැදි දුරු මිරිස් සුනු ඉස එහි ඇම නිබ ද[2]
බඳනෙක තෙලිත්තෙක මුසු උත්තනුව බැ ද[3]
පිළිමස් පැළහුමය දැනගනුව[4] මේ යො ද

සැත්කැවූ තැන්වල දෙපැසි පුරා අඟුරෙහි බැද, බදින ලද දුරු මිරිස් සුනු එහි හැම තැන ඉස, තෙල් ස්වල්පයක් දැමූ බඳනෙක උඩුකුරුව බැදගත් විට, මෙය මනහර **පිළිමස් පැළහුමයයි** දැනගන්න.

---

154. 1. දෙ. ඉරා සැත් හෙළව 2. දෙ. තෙලෙහි බ්‍රි. තෙල්වල ප. තෙල්වලින් 3. දෙ. නැවත සැත් හෙලව දෙපැසිව ඉසුවමින 4. නා. ප. බ්‍රි. ඔබා සැලි පැරගනු ඉත්තුවදන. ඩෙ. . . . .ඉත්උතුව දැන දෙ. ඔබා සැලි පැහැරගනු සෘත්තුවදැන

155. 1. ප. බ්‍රි. දෙගහබඩ දෙ ඇරා 2. දෙ. කටු. ඩෙ. කන් 3. ප. බ්‍රි. දෙ. කම්බල් ඩෙ. කන්මල් 4. දෙ. වරල්පත් දමා සත්ලෙවතිරා ප. වරල්පත් දමා සැත්හෙලව කොතඹුරා 5. .බ්‍රි ප. ඩෙ. ආදිමොදගත් (ඩෙ. අගඑලිය 'ර' වෙයි)

156. 1. බ්‍රි. ප. වටා අමුවයිති දවා සෑතෙක් තැන. දෙ. වටා අමුවයිති වසා නෙක තැන 2. බ්‍රි. ඩෙ. ඇතිලිය 3. දෙ. ප. මස් එහිල 4. දෙ. තෙල්

157. 1. බ්‍රි. දෙපැසි ඉස සැතේක් තැන පුරා අගුරේ බැද දෙ. දෙපැසි සැතෙක තැන පුරා අගුරෙ බැද 2. ඩෙ. බැදි දුරුමිරිස් සුනු ඊ එහි ඇම නිබද දෙ. බැද දුරු මිරිස් සුනුලා ඉසිමින් එහිද 3. ප. බ්‍රි. දෙ. උත්තනෙක බැද ඩෙ. බඳනෙක තෙලින් නෙක මුං සුනුද 4. ප. දැනගන්.

158. මිරිස් සවින්දව සිද්ධිගුරු සුගි   න[1]
කොතඹුරු සමහ සුනුකොට මේ වටා ගෙ   න[2]
මස් එහිලා[3] අනා අඟුරු මතුපිටින් වෙ   න[4]
ජාලයෙහි තම්බා[5] සුවඳ තෙල් ඉස ගෙ   න

මිරිස් සුවිදලුනු ඉඟුරු පෙරුම්කායම් කොත්තමල්ලි සමහ සුනුකොට මේවා වට ගෙන මස එහිලා අනා මතුපිටින් අඟුරු තබා සුවඳ තෙල් ඉස ලිප අයිනේ තබා (සකස් කරන්න)

159. පෙරලා පලහා උයමින් සකසා   ය[1]
පලහනු මේ ලෙස **බලල පරඬ**   ය[2]
සිද්ධිගුරු ලූනු තෙලලා **මසුදිලි**   ය[3]
එසේ ම පලහනු **මස් තාගරික** වි   ය[4]

පෙරලා පලහා සකසා උයමින් මෙලෙස **බලලපඬර** යයි නම් වේ. ඉඟුරු ලූනු තෙලලා සකස් කෙළ **මසු දිලියයි**. එසේ ම එය පැලහු විට **මස් තාගරික** නම් විය.

160. දියෙහි මසට[1] දිය දඹ කරඹ අඹ දෙඩ   ම්
කාඩි ඇඹුල් හා දෙසි නාරම් ද දෙලු   ම්
කසා මිරිස් ඉඟුරු ද දූරු අසමොදග   ම්[2]
කොතඹුරු සුං සැලුනු තල ද කොළ උතු   ම්[3]

ජලමසට දියදඹ කරඹ අඹ දෙඩම් කාඩි ඇඹුල් දෙසි නාරම් හා දෙළුම් (ඇඹුල්ද) කසා මිරිස් ඉඟුරු දූරු අසමොදගම් කොත්තමල්ලි පෙරුංකායම් සුදුලූනු හා තලා කොළ ද යහපත්ය.

161. මිරිස් සිද්ධිගුරු ද[1] දෙදූ   රු[2]
තකුල් වගපුල් කොතඹු   රු
එක්ව[3] කලුවැල් කපු   රු
මෙකී පොඩි ඉස අනා විසිතු   රු

මිරිස් ඉඟුරු දෙදූරු තකුල් **තිප්පිලි** කොත්තමල්ලි සමහ කලුවැල් කපුරු සියල්ල කුඩුකර, ඒ කුඩු ඉස විසිතුරුව අනාගෙන.

158. 1. ප. බ්‍රි. දෙ. මිරිස් සිද්ධිගුරු සවින්ධවසුභින 2. ප. බ්‍රි. මේ වරාගෙන දෙ. මේවා රැගෙන 3. ඩෙ. මෙහිලා 4. ප. බ්‍රි. මතුපිටිවෙන, දෙ. මතුපිටින 5. බ්‍රි. ජාලයෙහි තම්බා දෙ. ජාලයෙහි තබා නා. ජලයෙහි තබව.

159. 1. දෙ. ප. බ්‍රි. පෙරලා පළහා තදවූවා උනරස්න කේය, ඩෙ. පෙරලා පළහා තදවූවා උණ රසිසකේය. 2. ඩෙ. පලහනු මේ රාත බල්ලපරය. 3. බ්‍රි. සිද්ධිගුරු ලුනු සුනු තෙල්ලා මසුං දූලිය. දෙ. සිද්ධිගුරු ලුනු සුනු තෙල් මසු දිලිය 4. දෙ. ප. බ්‍රි. එමේ සමය පලහනු මසහරික විය. 4. දෙ. ඒමේ සමය පරහනුවම ලෙස හරිවිය. (මේකව බොහෝ ආකුලයි)

160. 1. ඩෙ. දියෙහි මස්ට 2. ඩෙ. කසා විසින් ඉගුරු ආදිමෝද්ගම් දෙ. කසා මිරිස් දූරු අසමෝද්ගම් 3. බ්‍රි. ප. කොතඹුරු මූං සුං සැලුනු තල කොලද උතුම් බ්‍රි. කොතඹුරු මූං සුං සැලුනුලො කොලද උතුම්.

161. 1. නා. මිරිසිගුරුද දෙදූරු, දෙ. මිරිස් සිද්ධිගුරු ද දේවදූරු. 2. බ්‍රි. 'ද' නැත 3. බ්‍රි. ප. එක්.

162. ගන කොරමරු සල   වූ[1]
උක් සකුරු කලුවැල්ල   වූ
ඉන් දූම් කවාල   වූ
මෙලෙස[2] සුන් මස් පිස තබාල   වූ

(මාලුවල) ගන කොරපොතු හැර උක් සකුරු කලුවැල් ආදියෙන් දූම් කවා මෙසේ කැපූ මස් පිස තබා ගත යුතුය.

163. [1]මස් ඉරා සැත්   ලා
සුවඳ වයිති ද ලා   ලා[2]
ලුනැඹුල් අනා   ලා
බැදි පැසි ඉසිනුගන මස්   ලා[3]

මස් ඉරා හිල්කොට (සැත්ලා) සුවඳ වයිති දමා ලුනු ඇඹුල් සමහ අනා (අඟුරු) පැසියේ ගන මස්ලා (මෙසේ) බැදගන්න.

164. මස් ඉරා සැත් ල   වූ
සුවඳ වයිති ද ලාල   වූ[1]
ලුනැඹුල් ලා අන   වූ[2]
අඟුරු පැසියේ තබා පලහ   වූ[3]

මස් ඉරා හිල්කර සුවඳ වයිති දමා ලුනු ඇඹුල් ද අනා අඟුරු පැසිදෙ තබා පලහාගන්න.

165. මිරිස් ලුනු ඉසි   තේ
තෙල්වළද[1] මලවන්   තේ
ඇතුලුගොබ ගන්   තේ
කැවුතුමස් සුන්කොට කපන්   තේ

කැවුතු මස් (පිගුදු) බඩවැල් (ඇතුලුංගාබ) ගෙන සිහින් කොට කපා මිරිස් ලුනු ඉස තෙලේ දා මලවා ගන්න.

162. 1. දෙ. ප. ගෙන කොතඹුර මිරිස ලවු ඩෙ. ගන කොරමර යලවු 2. ප. බ්‍රි. ඩෙ. මේය.

163. 1. බ්‍රි. ඩෙ. පොත්වල මේ කව මෙසේ එයි.
මස් ඉරා සැත්   ලා
වයිති අඹරා ඊ   ලා
සුවඳ තෙල් බැද   ලා
බැදි පසින් මෙගන මස්   ලා
2. දෙ. සුවඳ වයිති දල්ලා 3. දෙ. ප. බැදි පැසි ඉසිනු ගන මස්ලා.

164. 1. දෙ. සුවඳ වයිති දල්ලව් 2. දෙ. ලුනුඹුල් අනාලව්. 4. දෙ. ප. බහලවු

165. 1. බ්‍රි. ප. තෙල් වලදෙ, දෙ. ප. තෙලෙහි, බ්‍රි. තෙල්වල 2. දෙ. තබන්නේ – ඩෙ. මේ කව නැත.

166. ඇඹුල් වයිති යෙ   ත
අනමින් පිරුව[1] පුරමි   ත
දෙකෙළවර කටු ඇ   ත[2]
අඟුරු තැටියක පලහා ගෙ   ත[3]

කැවුතු මස ගෙන සිදුරු කොට ඇඹුල් වයිති ගල්වා සිදුරුවල පුරවා (අල්ලා ගැනීම සඳහා) දෙකෙළවර උල් දෙකක් ඇන අඟුරු තැටියක තබා (මතාකොට) පළහා (පුස්සා) ගෙන.

167. උල් ඇන පුළුස්   සා
බැදි[1] ලුනු මිරිස් ඉස්   සා[2]
තෙල් වළඳ පිස්   සා[3]
මිරිස් මැලවුම් දනුව නිස්   සා[4]

උල් ඇන පුලුස්සා (ගත් ඒ මස්) බැදි ලුනු ඉස මිරිස (මාලු මිරිස) සමහ නිසියේ තෙල් වළඳ පිසගත් විට **මිරිස් මැලවුම්** වන බව දැනගන්න.

168. මුං සේ මස් කප   නු
සුවඳ වයිති[1] ද ලා ල   නු[2]
සැලි පැහැර[3] තබව   නු
මිරිස් දුරු දෙක වෙන කරනු සු   නු[4]

මුං ඇටයේ මස් කපා සුවඳ වයිති ලා සැලියේ අනා තබා මිරිස් දුරු දෙක වෙන ම සුනුකර දමන්න.

169. සුවඳ ද[1] කැවූ ම   ස
මලවනු[2] සුවඳ සුනු ඉ   ස
නිවා දෙපෑසී ඉ   ස
මෙ **ගඩු මැලවුම**[3] දනුව මේ ලෙ   ස[4]

සුවඳ කැවූ මස සුවඳ සුනු ඉස මලවන්න. අනතුරුව නිවා දෙපැසී ඉස ගන්න. මෙමෙස් සකස් කළ මස් මැලවුම **ගඩු මැල්වුම** නම් වේ.

166. 1. බ්‍රි. ප. පුරුව දෙ. බ්‍රි. ප. පූරව ඩෙ. පිරුම් 2. ඩෙ. කෙළවර කටු ඇන 3. දෙ. අගුරු තෙහි පලහා ගෙන, බ්‍රි. අගුරු තැවෙකින් පලහාගෙන, ප. අඟුරු තැයෙකින් පළහාගෙන
167. 1. ප. බ්‍රි. ඔදි 2. දෙ. හොඳ මිරිසි තෙල් ඉසා, ප. හොදි . . . . 3. ප. තෙල්වළඳ පිස පිස්සා, දෙ. තෙල්වලද පිස පිසා, ප. තෙල් ඔලද පිස පිසා. 4. දෙ. ප. මිරිස් මැලවුම් අනුව මෙලෙසා
168. 1. දෙ. ප. වෙති 2. ඩෙ. පිලියනු 3. ඩෙ. සැලිපෑර 4. ප. මිරිස් දුරු දෙකණ කර සුනු, දෙ. මිරිස් දුරු දෙක අනා කර සුනු, බ්‍රි. මිරිස් දුරු දෙකණ කරනු සුනු.
169. 1. ඩෙ. ‘ද’ නැත. 2. දෙ. ප. බ්‍රි. මලවවු 3. ඩෙ. මැලවුම 4. දෙ. මෙ ගඩු මැලවුම් දනු මේ ලෙස බ්‍රි. පොතේ මෙසේ—එයි.
සුවඳ කැවූ පසු මෙලෙ   සා
මලවම් සුවඳ සුනු ඉ   සා
නිවා දෙපැසි ඉ   සා
මෙ ගඩු මැල වුම්දනු මෙලෙ   සා

170. අතුනු[1] ගොබ මස් හා අක්මා සුලු වකු   ද[2]
මහ වකු කැවුතු[3] ආදි මස් වටා සො   ද
සමසේ කපා[4] සැලි කවමින් තබා සෙ   ද
පතක් හෙලලුනු[5] වර දන තෙලෙහි[6] බැ   ද

ගොබ මස් අක්මා සුලු – මහ බඩවැල් ආදිය එක පමණට කපා සෝද සැලියක ලා සුදුලූනු පතක් ප්‍රමාණයට (දමා) තෙලේ බැදගෙන

171. මෙම දුරු මිරිස් ලා මාලුව[1] පැසව මී   න
ලුනු ගොරක ලා මසලා වටා ගෙ   න
සැලි කවා පෙරා[2] මාලු[3] පැසවවූ දෑ   න
තබා මස් දෙපැසි ඉස සැලි කවවූ දෑ   න

දුරු මිරිස් ගල්වා පැසවා (තම්බා) නැවත ලුනු ගොරක මස්වලට දමා අනා සැලියක ලා උයා දෙපැසි ඉස සැලියක තබා ලන්න.

172. වැදලි[1] නහර නැති ගන මස් තුලුල් ම   සා[2]
සැතෙව දෙව සුවඳ විකිලනු ලමින් ක   සා[3]
පිළීයක පැර සැලිකෑ මස් අනා තො   සා[4]
පෙරල පෙරලා දිය සිඳ වියල වු විග   සා[5]

වැදලි නහර නැති ගනමස් ද, ස්ථුල (මනා) මස් ද සැත් ඇන යොද කසා සුවඳ වයිති දමා පිළි හැර මැනවින් අනා සැලිකවා පෙරල පෙරලා දිය සිඳෙන තුරු වියලා (උයන්න)

170. 1. ප. බ්‍රි. අතුලු ගොඩමස් 2. ප. බ්‍රි. සුලු කැවුතුද දෙ. කැවුතුද 3. නා. ‘මහ’ නැත. 4. ප. බ්‍රි. සමසේ කිසා, ඩෙ. පමණෙක සැතෙව නා. සමසේ කසා නොව සැලවත්, දෙ. සමසේ කපා නොව සලවන් තබ සොද 5. ඩෙ. හෙල ලුහුනු 6. ඩෙ. තෙලෙයි
171. 1. ප. බ්‍රි. ඩෙ. දුවා මාලු 2. දෙ. බ්‍රි. ඩෙ. කවා පෙරවා. 3. නා. මාලුව.
172. 1. ප. බ්‍රි. දෙ. වදුල් 2. ප. දෙ. තුල්ලෙසා බ්‍රි. තුල්ලෙමසා 3 නා. සැත්හෙලා දෙවෙනි සුවඳ වෙති ලුනු ලමින් කසා 4. ප. බ්‍රි. පිලියන පරාල සරලි කැමස් අනා තොසා, දෙ. පිලි දන සුවඳ කැවූ මස් අනා තොසා 5. දෙ. පෙරල පෙරලමින් දිය සිඳ ලව්ව තොසා, බ්‍රි. පෙරල පෙරලා දිය සිදෙනා විලවූ ගසා. ඩෙ. පෙර පෙරලා දිය සිඳ වියලවූ ගසා.

173. වටා උඳු මුං සාල් මෙතුනෙකිනෙකි   න[1]
පිටි ද යොද [2]කල්ක සුවඳ කළ මස ද ගෙ   න
ගලගලා සුවඳ තෙල බැද[3] තබා ගෙ   න[4]
බැඳි උඳුපිටි ඉසිනෝ යයි වීරිලි දූ   න[5]

උඳු මුං සාල් යන මේ තුන එකිනෙක වටා පිටි යොද කල්ක යොද සුවඳ කළ මස් ද ගෙන සුවඳ තෙල ගල්වා බැද තබා ගෙන බැඳි උඳු පිටි ඉසින්න. මෙය **වීරලී** නම් වේ.

174. රසයට සුදුසු මස් ඉඟුරු ද තෙලෙන් බැද   යි[1]
දියවර තබන උනුපැන් ගෙන මසට ඉස   යි[2]
සිදුවා කකාරා අලලා පෙරලා ල   යි[3]
දුවනු දුරින් පිත් සවුමස් දතු වඩන රස   යි

රසයට සුදුසු මස් ගෙන ඉඟුරු තෙලින් බැද දියවර තබන උනුපැන් ගෙන මසට ඉස සිදුවා කකාරා අලලා පෙරලා දුරුවලින් අනා ගත් මස් රසය, පිත් හා සෞම්‍යධාතු වඩයි.

175. කිරින් මස් වටා තල[1] එළකොට සුබැ   දැ[2]
එකට මස් එළකළ[3] තලයෙන් වටා සො   දැ
කිරින් පිස අවුලු[4] පැසෙමින්[5] සිටිවර   දැ[6]
පළවු[7] සිද්ධිගුරු සුනුලාව ගත් ස   දැ[8]

මස් කිරින් අනා, තල එළකොට බැද ඒ තල මස් සමඟ එකට අනා කිරින් පිස පැසෙනවිට සිද්ධිගුරු සුනු ලා ගන්න.

---

173. 1. ප. දෙ. වටා උඳුමුන් සාල් තුනෙකින ඩෙ. . . . . තුනිනෙකින 2. දෙ. බ්‍රි. පිටිමුසු යොද ඩෙ. පිටි යොද 3. බ්‍රි. ගලගාල සුවඳ තෙල් බැද 4. ඩෙ. තලාගෙන 5. ප. දෙ. බැඳි උඳු පිටි ඉසිනෝයා පිළිදූන ඩෙ. බැඳි උඳු පිටි ඉසින පිළි දූන. නා. බැඳි උඳුපිටි ඉසිනෝ පිළිවෙලින.

174. 1. බ්‍රි. ඉගුරු බැඳි තෙල බැදයි. 2. බ්‍රි. පිටියොද කල්ක සුවඳ කළ මසද ගෙනයි. (සොදයි) 3. ප. සිදුවා කකාරා අලලා පෙරලාලයි දෙ. සතරවන පාදය නැත. නා. සිදුවා කකාරා අලලා පෙරලාලයි. ඩෙ. පොතේ මේ කව මෙසේ එයි:
රසයට සුදුසු මස් ඉඟුරු බැඳ තෙල බැද   යි
දියවර තබන උනුපැන් ගෙන මසට ඉස   යි
සිදුවා කකාරා අලලා පෙරාල   යි[1]
දුවනු දුරින් සවු මය ධාතු වඩන රස   යි[2]
1. ප. සිදුලා කකාරා අලලා අල පෙරයි 2. ප. දුවනුදුරින් සවුබද නතු දූනරයයි.

175. 1. ප. තලා 2. දෙ. ඩෙ බ්‍රි. කිරිත් මස් වටා තල වුලකොට බැද 3. ප. සූ. ඩෙ. එකල් එකල් 4. ඩෙ අලල 5. බ්‍රි. පවස්මින් පැසි මිරිස් සිටි වරද දෙ. පවර ඩෙ. පළමු සිද්ධිගුරු සුනුලා මදක්ද 8. නා. පවර සිද්ධිගුරු සුනුලා මෙගන් සොද.

176. වගපුල් සකුරු සුනු ඉසිමින් ද දෙපැසි   ය[1]
සැලි කැවු මාලු ගත් **පායාස කන්ද**   ය[2]
මෙම ලෙස තල ද මස් කිරි හා **කිරිබිඳු**   ය[3]
මේ අලලා පිසුව[4] **කිරි පලාවන්** ති   ය[5]

වගපුල් සකුරු සුනු හා දෙපැසි ඉස සැලි කවා ගත් මාලු **පායාස කන්ද** නම් මෙසේ තල ද මස් කිරි හා එක්වූව **කිරිබිඳු** නම් වේ. මේ සියල්ල එකට අලලා පිසුව **කිරි පලාවන්** නම් වේ.

177. මස් සරිබරියට කොටවා අමුවයි   ති[1]
පිළී මස ඇඹුල් ලුනුලා ඊට ග   ති[2]
වයිති අනා කකාරා පත් පැර ග   ති[3]
අඟුරු තැසේ තබවා[4] මද මද මෙ ග   ති[5]

මස් කැටියට ප්‍රමාණ (වනසේ) අමුවයිති කොටවා (ඒ) අමුමසට ඇඹුල් ලුනුලා වයිති අනා කකාරා (කෙසෙල්) පතක දවටා (=පත් පැර) අගුරු තැටියේ තබවා මද මදව පුළුස්සා ගත යුතුය.

178. තෙලක්පතලයක[1] බැදගෙන එම උනි   න[2]
බොල්ලාලුවත් ලා[3] තෙලින්තක් ඉසගෙ   න[4]
හැනි පිනිගන්වා යොදවා[5] නිවා ගෙ   න
දෙපැසි ඉස සැලිකව[6] **මස්පැටි** නමැයි දූ   න

(පිළියෙළ කළ) මස් කැටිය=(බොල් ලාලුව) තෙල් හට්ටියක ලා බැදගෙන උනුව තිබිය දී තෙල් ඉස සුවඳ කවා (=හැනිපිනිගන්වා) නිවාගෙන දෙපැසි ඉස සැලිකැවූ කල **මස්පැටි** නම් වේ.

---

176. 1. ප. දෙ. වගපුල් සකුරු නිවා ඉස දෙපැසිය ඩෙ. වගපුල් සකුරු ලා නිවා ඉස දෙපැසිය 2. බ්‍රි. සැලි කැවූ මාලුගත් පායාස කන්දය 3. ඩෙ. මෙම ලෙස තල ද මස් කිරි සිදිය. 4. ඩෙ. පිසූ ප. පිසුයේ. 5. දෙ. කිරිපලාවය කීය.

177. 1. ප. දෙ. ඩෙ. මස්ඔරියට කොටා අමුවයිති නා. මස් සරියට කොට අමුවගති 2. ප. දෙ. ඩෙ. පිළිමස් ඇඹුල් ලුනුලා ඉති. බ්‍රි. පිළිමස ඇඹුල් ලුනුලා ගනිති. 3. ප. බ්‍රි. පත්වැරගති. දෙ. මෙලෙස අනා කකාරා ගන්ව රැති 4. බ්‍රි. ප. ඩෙ. තබා 5. දෙ. අඟුරු පිට තබා මද මද මේය ගති.

178. 1. බ්‍රි. තෙල් අත්පතලයක ඩෙ. තෙලින් පතලයක 2. දෙ. තෙල් අත්පලයක් බැදගෙන තබා උදුන 3. ඩෙ. බොල්ලාදූවත් 4. දෙ. යොදගෙන 5. ප.. හැනිපනි ගන්වා යොද ඩෙ. හැනිගන්වා යොදවා 6. ප. දෙ. නා. සැලීකවා.

179. මස්[1] ඉරා සැතෙව[2] අමුවයිති[1] පිළියෙ   නු
කසාලූනු වටා අතගා[4] ඇඹුල් ල   නු
යොද සැලිකවා උදුනට නගාල   නු[5]
ඉදෙන මසින් ගෙන සිනිඳුව වටා ල   නු[6]

මස් ඉරා සැත් එව අමුවයිති දමා අමුමසට කහලූනු ඇඹුල් ද දමා අතගා යොද සැලිකවා උදුනෙහි තබා ලෙස ඉදෙන විට සිනිඳුව ගුලිකර ගන්න.

180. ලූනු දුරු ඉඟුරු ලූනු ලා[1] වටා ල   නු[2]
යොද මෙපිස දුරු සූනගින් දුමා ග   නු[3]
මාලුමාංසක **සම්බලික** නම් ව   නු[4]
අඹා පිසන මාලුව මින් මතු කිය   නු[5]

(ඊට) ලූනු දුරු ඉඟුරු ලූනු දමා ගුලි කර උයා දුරු සහ පෙරුම්කායම්වලින් දුමා ගත් මේ මාලු මාංසක, **සම්බලික** නම් වේ. මීට පසු (රූප) අඹා පිසන මාලුව කියන්න.

181. වම්බටු ලෙසට මස්[1] අඹා පිසන ක   ල[2]
අමු මුං පොතු හැර[3] සිනිඳුව වැටූ ක   ල
මෙලෙස ම ඇඹූ මස් සරිව ඇඹරු ක   ල[4]
අසමොදගම් දී අමුවයිති ගත් ක   ල[5]

වම්බටු ලෙස මස් අඹා පිසීමට උවමනා කල, පොතුහැර අමු මුං සිනිඳුව අඹරා ඒ ප්‍රමාණයට ම අමු මස් ගෙන අඹරා අසමොදගම් හා අමුවයිති ද දමා–

179. 1. ප. මරාස් බ්‍රි. මාරස් 2. දෙ. සැත්හෙලා 3. ප. බ්‍රි. අමුවෙති 4. නා. අනා 5. ඩෙ. ඉදුනට නගාලනු 6. නා. වටාගනු.

180. 1. නා. ලූනු ද 2. නා. වටාගනු 3. ප. දුමනු දෙ. මේ පදය ආකුලයි නා. යොද මේ පිස දුරු සුග දුවනු. 4. දෙ. මාලුමාංසක නම් බලිකවවු වුනු. ප. බ්‍රි. මාලුමාංසක නම් බලිකවනු 5. ප. අඹනමාලුව මතු කියනු දෙ. අඹල මාලුව නම් මතු කියනු බ්‍රි. අඹක නම් මාලුව මින් මතු කියනු. ඩෙ. මේ කව මෙසේ එයි:

ලූනු දුරු ඉඟුරු ලූනුලා වට   නු
යොද මෙපිස දුරින් සුගින් දූ ව   නු
මේ මාළුවක සම්බලික නම් ව   නු
අඹාපිසන මාලුව මතු කිය   නු

181. 1. ඩෙ. මසින් 2. දෙ. නා. වම්බටු ලෙසටම අඹා පිසන කල 3. ඩෙ. පොතු දූ ඇර 4. ප. මෙලෙසම අමුමස් සරිව ඇඹරූකල දෙ. නා. අමුමසින් ඉම් ලෙසම ඇඹරූ කල 5. බ්‍රි. නා. අසමොදගම් අමුවයිති ද ගත් කල ප. අසමොදගම් අමුවයිතිත් ගත් කල

182. ලූනුත් කසා ලා වරදිය කකියම්   න[1]
බටුගෙඩි එහි සිටුවාලා එබුනු තැ   න[2]
තිබුමස උඳු කැරලි කොට ඉරා තබම්   න[3]
උම්බල මස් දූමු පත් කඩ අඹවම්   න[4]

ලූනු කසා හා වයිතිලා සකස්කළ දිය (=වරදිය) කකියවා ඒ මැද බටුගෙඩි තබා එබුනු තැන්වල උඳු කැරලි සේ සකස්කළ මස් ලා උම්බල මස් දූමු කෙසෙල්පතක අකුලා–(වණ්ඩුවේ තම්බා ගන්න.)

183. කොතඹුරු මිරිසිගුරු අබ අසමෝදග   ම[1]
කසා සැලුනු ලූනැඹුල් වටා ඇ   ම[2]
මස් මෙහිලා අනාගෙන සැලි කැවූ න   ම[3]
වටපැසි මිරිසවට මේ ඇ යෙදුන   ම[4]

කොතඹුරු මිරිස් ඉඟුරු අබ අසමෝදගම් කහ සුදු ලූනු ලූනු ඇඹුල් හැම වටාගෙන මස් මෙහිලා අනා සැලි කවා පිළියෙළ කර ගත් විට **වටපැසි මිරිසවට** මේ ආදි නම් වේ.

182. 1. ප. බ්‍රි. එනක් කසා හා වරදිග කකියමින 2. ප. බ්‍රි. බටුගෙඩි ඒහි සිටුවාලා එලනු තැන; ඩෙ. බටු එහි සිටුවාලා එලනු තැන 3. ප. බ්‍රි. තිබිමස් උංකැරලි කොට තබමින ඩෙ. ප. . . . ඉඵමින 4. ඩෙ. උම්බලමස් දැවූ එක් කඩ අඹංමින. දෙ. මේ කව මෙසේ එයි·

එන්සල් කිස හා වරදන පමණ ගෙ   න
වන්ඩුවේ සිටුවා එලලුනු ද   න
තිබුමස් කැරලි කොට තබම්   න
උඹලමස් මා පත්කඩ අඹංමි   න

183. 1. බ්‍රි. කොතඹුරු මිරිස් සිද්ධිගුරු අබ අසමොදගන, ඩෙ. කොතඹුරු මිරිස් සිද්ධිගුරු අබ අදිමෝදගම 2. බ්‍රි. කසා සැලුනු ලාවටා දුඹුල් ඇන ඩෙ.. . . ලූන ඇඹුල් ඇම. 3. බ්‍රි. සැලිකැවූ තැන 4. බ්‍රි. වටපැසි මිරිසවට මෙය අඳුනන, ඩෙ. වලුපැසි මිරිසවටා මේ ඇ යෙදුනම. දෙ. මේ කව මෙසේ එයි.

කොතඹුරු මිරිස් සිද්ධිගුරු අසමොදයෙ   නා
කසා සුදු ලූනු ලා වටා ලුනු ඇඹුල් අ   නා
මසමෙහි ලා අනාගෙන සැලිකැව තැ   නා
වරපැසි පිරිස්වට මේ අඳුන ගෙ   නා

184. සකදැ ඇතිලෙද කියනු නු   වේ[1]
තලය බඩය පත අග මුල සහ ගඩු   වේ[2]
පිලය[3] සුඹුලු මලවැල[4] සහ ආදි   වේ
මෙකී වෙන වෙන ම ගතයුතු මනා   වේ[5]

පලාවර්ග ද, තල බඩ කොල අග මුල සහ ගෙඩි ද පිල සුඹුලු මල් වැල් සහ ආදිය ද මෙකී වර්ග වේන වෙනම (ව්‍යංජන සඳහා) ගත යුතු වේ.

185. පොතු පිටින් එලලුනු බැඳගෙන බහාගෙ   න[1]
දූම වැටූ මාලුව් පරහ ගනිමී   න[2]
උඳුන තබා බෝ පමණක් පැසවමී   න
අමුවට පැසි දුරුතෙල් කුළුඳුලක් ගෙ   න

පො පිටින් එලලුනු බැඳ බහාගෙන තෙම්පරාදු කළ ව්‍යංජනය පෙරා නැවතත් ලිප තබා කැලි පමණක් තම්බා අමුවට පැසි දුරුතෙල් ස්වල්පයක් දමා –

186. දූන සැලිකවා මාලුව තෙල් වයිති පි   ට[1]
පසුව ඊට මත්තේ ඇඹුල් වත් කො   ට[2]
දෙපැසි ඉස සැලි පැරගත්[3] මාලුව   ට[4]
මාලු පිසින ලෙස දූනගනුව සොඳ කො   ට[5]

නැවතත් සැලිකවා තෙල් වයිති දමා ඊමත ඇඹුල් වත්කොට දෙපැසි ඉස සැලියෙහි ම කළවම් කොට මාලුව හොඳින් පිසිය යුතු වේ. මේ අනුව ව්‍යංජන පිසින අයුරු දූනගන්න.

187. උම්බල එළුමස් කන්තොලු ඇට මුසු   වේ
කකාරා සුවඳ කළ යුතු මාලු   වේ[1]
උඳුමුං ලුනුද[2] තෙල් කුළු බඩු ලැවූ   වේ[3]
කකාරා දූමනු **ආතක** නම්   වේ[4]

උම්බලකඩ, එළුමස් කන් තොලු ඇට මිශ්‍රව මේවා තම්බා උඳු මුං ලුනු තෙල් කුළුබඩු දමා කකාරා සුවඳ කළ මාලුව **ආතක** යයි කියනු ලැබේ.

184. 1. ප. සකිදනෙහි ඇතිලද කියනුවේ, දෙ. සකද ඇතිලද කියනුවේ. 2. ප. බ්‍රි. ගෙඩියාවේ. 3. ප. බ්‍රි. පියය දෙ. පියවය 4. දෙ. බලවල 5. නා. මෙකී වෙන වෙනමය යුතුමනාවේ. (මේ කව සෑම පොතක පාහේම අවුල්ව ඇත.)
185. 1. ප. බ්‍රි. පිතුපිටින් එල ලුනුත් බැඳහගෙන දෙ. පොතු පිටින් එලලුනු බැඳගෙන 2. ප. දූන වැටී මාලුව පරාගෙන දෙ. දූනවැටී මාලුව පරහාගෙන බ්‍රි. දූනවැටී මාලුව පරහා සුවර්ගෙන ඩෙ. දූනවැටූ මාලුව රහ පරහාගෙන
186. 1. බ්‍රි. වෙතිපිට, නා. දූන සැලිකවා එව තෙල් ඉති පිට. 2. ඩෙ. පසුව ඉබිත්තේ ඇඹුල්ද වත්කොට 3. දෙ. සැලිනය රැගත් නා. සැලිය රැගත් 4. ඩෙ. දෙපැසි ඉස සැලි කවා පරසත් මාලුවට 5. දෙ. මාලු පිසින බව දූනගන්ව. නා. මාලු පිසින ලෙස දූනගත් මාලුවට.
187. 1. ඩෙ. කකාරා සුවඳ කළ තැන මාලු නම් වේ. 2. නා. දූන 3. නා. ලැව්වේ 4. ඩෙ. කකාලඹ දූමන අතක නම් වේ. දෙ. කකාලඹ දූමනු ආනන නම් වේ. නා. කකාරා දූසි දූමනු ආනක නම් වේ.

188. මිරිස් සිද්ධිගුරු දුරු ඉඟුරු සුං ඇ   ම[1]
ගිතෙල් ලූනු ලූනු වගපුල් ද මේ ඇ   ම
යොද පිසූ මුංරස දුරු සුහින් ඇ   ම
ගිතෙලින් දූමනු මේ **ගනකායුසය** න   ම[2]

ගම්මිරිස් වියලි ඉඟුරු දුරු අමු ඉඟුරු පෙරුකායම් ද ගිතෙල් ලූනු ලූනු වගපුල් ද යන මේ සියල්ල යොද පිසූ මුං රසය දුරු සුනු ගිතෙලින් දූමාගත්විට **ගනකායුසය** නම් වේ.

189. තල එළකොට වට කරලා[1] අලලා   ය
තුන් දවසින් කඩවැස්මෙන් මෙපෙරා   ය[2]
ලූනු මිරිස් සිද්ධිගුරු සූනු ගිතෙලා   ය[3]
කලුදුරු ලූව මේ ඇම **වට තිපලා**   ය[4]

තල එළකොට වට ර සැලියකලා තුන්දවසක් කඩවැස්මේ තබා පෙරාගෙන ලූනු මිරිස් සිද්ධිගුරු සුනු ගිතෙල් ලා කලුදුරු ලා (දූමාගත්විට) **වටතිපලා** නම් වේ.

190. මෙම කට්ටලයේ[1] උක්සකුරු ලූ න   මී
දූන පිසුවොත් **සෞගන්ධ පලා** න   ළී[2]
තල මලවා කොටා සිනිඳුව වැටූන   මී[3]
වැල්මී දෙවගපුල් මී ද **සුතල** න   මී[4]

ඉහත කී ද්‍රව්‍ය සංයෝගයට උක්සකුරු දමා පිසගත් කල **සෞගන්ධපල** නම් වේ. තල බැඳ සිනිඳුව කොටා ගුලිකර වැල් මී හා තිප්පිලි ද මී පැණි ද යොදගත් කල **සුතල** නම් වේ.

188. 1. බ්‍රි. මිරිස් සිද්ධිගුරු ඉඟුරු ඉහු සුන්ද ඇම. ඩෙ. මිරිස් සිද්ධිගුරු ඉඟුරු සුං ඇම දෙ. මිරිස් සිද්ධිගුරු මේ සුං ඇම 2. දෙ. බ්‍රි. ගිතෙලින් දිවූ මේ ගනකායුසනම ඩෙ. මේ පදය නැත.
189. 1. නා. වටා තිරෙහිලා 2. බ්‍රි. පෙරාගය නා. කඩවස්මෙන් පෙරාය 3. නා. ලූනු මිරිස් සිද්ධිගුරු සුං ගිතෙලාය, බ්‍රි. ගිතෙලය 4. දෙ. කලුදුරු මේ හාම වටාය. ඩෙ. කලුදුරු මෙ ඇම වටා පිසනු තිපලාය.
190. 1. ප. මෙම කට්ටලයෙන් 2. බ්‍රි. දූන මෙහි බලසුවොත් සෞගන්ධයේ නම් 3. ඩෙ. තල එළකොට සිනිඳුව මේ වැටුනම් 4. ඩෙ. වැල්මීදෙවගපුල් සෙසුදසුනු ලූ නම්. දෙ. මෙ කව මෙ සේ එයි.
මෙලෙසට උක්සකුරු යොද   මී
දූන්වෙති බලවූනට සෞගන්ධයේ න   මී
තලමීං මලවා සිනිඳුව වැටු න   මී
වැල්මී වගපුල් මෙලෙස තැලූ න   මී

191. උක් සකුරු ද අඹලා පැනින් ඇල ලූ වේ[1]
පසන් මේ වලය **අමාමුබ** නම් වේ[2]
මෙම උක්සකුරු ඇර මිරිස් ලැවූ වේ[3]
පිසිනු **කාරික** නම් මාලු විදිය මේ වේ[4]

උක්සකුරු මැඩ ඒ පැනින් අලලා ගත් කල යථෝක්ත මිශ්‍රණය **අමාමුබ** නම් වේ. මෙම උක්සකුරු හැර ගම්මිරිස් දමා පිසගත් විට **කාරික** නම් මාලු විදියයි.

192. කාඩි ඉගුරු දුරු ලූනු තල සුනු ද ගෙ න[1]
පිසුවේ **තිලක** නම් පාලිය නමැයි දූ න[2]
කිරිත් තලසුනෙන් කාඩියොද ගෙ න[3]
පසුව තලතෙල් පෙරා දී ලා යොද ගෙ න[4]

කාඩි ඉගුරු දුරු ලූනු තල සුනු ද ගෙන පිසූයේ **තිලක** නම් වේ. කිරිත් තලසුනෙන් කාඩි යොදගෙන පසුව තලතෙලේ දී දමා පිළයෙළ කර ගන්න.

193. ඇඹුල් රස එක් වූ ව
මියුරු රස වැඩි මියුරු ව[1]
අඹ දඹ කරඹ වූ ව
දෙළුම් නාරම් සියඹලා වූ ව

ඇඹුල් රස මිහිරිරසයට එක් වූ විට මිහිරි රසය වැඩිවෙයි. (ඒ සඳහා) අඹ දඹ කරඹ දෙළුම් නාරම් සියඹලා ද යහපති.

---

191. 1. දෙ. උක්සකුරු අලලා පැන ඇල්ලූවේ. බ්‍රි. උක්සකුරුද අඹලා පැන් ඇල්ලූවේ. 2. බ්‍රි. පසම්බලය අමාමුබ නම්වේ. දෙ. පසඹලය අමාමුබ නම්වේ. 3. ප. බ්‍රි. මෙ උක්සකුරු ඇ මිරිසින් ද ලැවූවේ. දෙ. මෙම උක්සකුරු ඇ මිරිස් ලැවූවේ. 4. ප. බ්‍රි. පිදූ සනු කා රික නම් මාදි විදිය වේ. දෙ. පිසිනු කාරික නම් මාද විදිය වේ. ඩෙ. පිසිනු කාරික නම් බවදිය මේ වේ. (මේ කව ද බොහෝ සේ ආකුලයි)
192. 1. දෙ. කාඩි ඉගුරු ද ලූනු තලා සුනුගෙන බ්‍රි. කාඩි ඉගුරු ලූනුද තල සුනුද ගෙන 2. දෙ. බ්‍රි. පිසුවේ තිලකපාලික ඩෙ. යයි දූන නා. පිසුවේ තිලක නම් පාලිකයයි දූන 3. ප. කාඩියෝදගෙන 4. දෙ. පසුව තලතෙල් පෙරා දී යොදගෙන ප. පසුව තලතෙල් පෙරා යොදගෙන
193. 1. දෙ. මියුරුවඩවයි වියුරුව ඩෙ. වියුරු රසවඩී මෙදනුව.

194. මේ හැම එක්ව ගෙ න
නොගොත් වෙන වෙන ඇරගෙ න[1]
උක්සකුරු මීයෙ න
තුනින් ලැබුණක් සමග කෙරෙමි න[2]

මේ සියල්ල එකට හෝ වෙන ම ගෙන උක්පැණි, හකුරු මී පැණි යන තුනින් ලැබුණක් එක් කරගනු (මැනවි)

195. මිරිස් වග පුලි න
කොතඹුරු ඉගුරු සමගි න
යොද[1] ඇඹුලු ද ගෙ න
සත්තු සාඩම්බර දූන ගෙ න[2]

ගම්මිරිස්, තිප්පිලි, කොත්තමල්ලි ඉගුරු ඇඹුල් යන මේවා ව්‍යංජනයකට යෙදූ කල **සත්තු සාඩම්බර** නම් වේ.

196. ඇඹුල් පාදන්න ට
ගාලන්නෙත්[1] ඉගිනි ඇ ට
සුවඳ ද කරන්න ට[2]
ළා අඹ කැනෙහි නටු කැඩූ වි ට[3]

(ව්‍යංජනයක) ඇඹුල් ගතිය ඇති කරන්නට ඉගිනි ඇට ගලගා දැමිය යුතුයි. සුවඳ කරන්නට ළා අඹගැටවල නැටි කපා දැමිය යුතුයි.

197. කපුරු[1] ද කිරා ග ත්
අනමින් සුවඳ කර ග ත්
ඇඹුල් මෝරු ද ග ත්
කැමත[2] වැල්මදටලා රද ත්[3]

කපුරු කිරා (සුනු කොට) අනා සුවඳ කරගත යුතුයි. (ඒ සඳහා) ඇඹුල් මෝරුද ගන්න. කැමති නම් වැල්මෑට පාට කරගන්න.

---

194. 1. නා. නොහොත් වෙන වෙන. 2. ඩෙ. මේ කව මෙසේ එයි.
මෙ ඇම එක්ව ගනු ව
නොහොත් වෙන වෙන ඇගරනු ව
උක් සකුරු මීයෙ න
තුනින් ලැබුණක් සමහ කෙරෙම් න
195. 1. ප. යෙදූ 2. නා. ගත්තු සාඩම්බර දූනගන. ඩෙ. මේ කව මෙසේ එයි.
මිරිස් වගපුල් සමගි න්
කොතඹුරු සිදුරු ඉගුරි න්
යෙදූ ඇඹුලින් ල න්
සත්තු සාඩම්බර නම් ද න්
196. 1. නා. ගාලන 2. ඩෙ. සුවඳ කරන්නට 3. බ්‍රි. ලාබ කැනෙහි නැටු කැඩූවිට දෙ. ලාබදනෙහි නැටුව කැඩූවිට,
197. 1. දෙ. 'ද' නැත. 2. ප. බ්‍රි. කාමාත් ඩෙ. කහමත්. 3. දෙ. කහවත් වැල් මදටලා දෙන්. බ්‍රි. අවසාන අකුර 'ම්' වේ.

198. උක්දඬු පැණි ගනු ච
සිත්ලෙස[1] ඇඹුල් මෙයො ද ච
දෙක (ම) එක් කොටලු ච[2]
ඇඹුල් තදවන බවත්[3] මෙ දනු ච[4]

කැමැති ලෙස උක්පැණි ගන්න. ඇඹුල් ඊට යොදන්න. දෙකම එක් කළ විට ඇඹුල රස වැඩි වන බව දනගන්න.

199. ගිවුලු ද දෙලුඹුලු ද
ලප්නාරමුත් සකුරු ද
මිරිස් සිද්ධිගුරු ද
වගපුල් සුනු මේ අනා යො ද[1]

ගිවුල් දෙලුම් ඇඹුල් ලප්නාරම් සකුරු ගම්මිරිස් ඉඟුරු තිප්පිලි සුනු මෙ හැම එකට අනා –

200. තෙලෙහි ලා බදි තේ[1]
සකුරු වෙනිලා[2] ලන් තේ
අත්සුනු[3] ද ඉසින් තේ
කලිහලාලු වේය දන් තේ[4]

තෙලෙහි ලා බැද සකුරු වෙනිලා දමා අත්සුනු ද ඉස ගත්විට **කලිහලාලු** නම් වේ.

---

198. 1. ඩෙ. සිලස 2. ඩෙ. එක්කොට එව. 3. ඩෙ. දසිවන බව 4. ප. බ්‍රි. දෙ. නා. මේ කව මෙසේ එයි.
උක්දඬු පැනි[1] එවි ටා
සිත් ලෙස ඇඹුල් සොද ටා
දෙකක් කොට ලුව ටා
ඇඹුල් තදවන බවත් ඊ ටා[2]
1. දෙ. පැන්. 2. දෙ. ඇඹුල් තංවන බවටා

199. 1. නා. ඩෙ. බ්‍රි. මේ කව මෙසේ එයි.
ගිවුළු දෙළු ඹුලු ද[1]
ලප්නාරමුං සකුරු ද[2]
මිරිස් සිදඩිගුරු ද
වගපුල් සුනු මේ ඇ යො ද[3]
1. බ්‍රි. ගිවළු දෙළු බුවළු ද (ආකුලයි) 2. දෙ. ලා නාරං සහකුරුද නා. ලපනාරං සහ කුරුදු ද 3. නා. වගපුල් සුනු යොද.

200. 1. දෙ. බ්‍රි. තෙලෙහි බලා බදින්නේ ඩෙ. තෙලෙහි බදින්නේ ප. තෙලෙහි බහලා බදින්නේ 2. නා. මෙහිලා 3. දෙ. අක්සුනු 4. බ්‍රි. කලිනලාලු මේය දන්නේ ප. කාලිහලාලු මේ යයි.

201. කිරෙහි ලැවු සාලි ත්[1]
පොතු ඇර වැටූ[2] මෙ මුහි ත්[3]
දෙපිටි[4] සරියේ[5]ග ත්
එළකොට වැටූ තල සමව ග ත්[6]

කිරෙහි ලාගත් හාල් සහ පොතු හැර ඇඹරූ මුං ඇට ද (මේ) දෙපිටි සමවගෙන එළකොට ඇඹරූ තල ගෙන –

202. අනා පදමට ලූ
නුකුඩා ලෙස වටා ලූ
තෙල බැද[1] තබා ලූ
මේ ලාලු පෙන ගම ලූ[2]

පදමට අනා කුඩා නොවන ලෙස වඩා තෙලේ බැදගත්තේ පෙනගම නම් ලාලුයි.

203. මී වෙඩුරෙන් යො ද[1]
සාල් මුං පිටි සම ද[2]
තුන සරියේ බෙ ද
අනා කබලු සේ මෙ බැ ද[3]

මී වෙඩරු සාල් මුං පිටි සමසේ යොද ඒ තුන එකසේ අනා කබලු (රොටි) සේ පිසාගත යුතුවේ.

204. සකුරු කුළුබඩු පැ සි[1]
අඹරා ඊ ගලවූ[2] නි සි
බදනෙක බැද[3] සක සි
පේනගම නම් ලාලු මෙලෙ සි[4]

සකුරු කුළුබඩු හා පැසි ද ඇඹරා (පිටිවල ගල්වා) බදුනක බැද සකස් කොට ගත් විට පේනගම නම් ලාලු වෙයි.

---

201. 1. ප. බ්‍රි. කාර ඉවූ සා (ලෙ) ලින් ඩෙ. කිරා ඉවූ සාලින් 2. බ්‍රි. වැටි ඩෙ. වැවූ 3. දෙ. පොතුහැර මුං ද මෙලෙසින් 4. ප. දෙපිටියෙ 5. ප. බ්‍රි. සමහව දෙ. නා. සමසේ 6. ඩෙ. එලකොට වැවූ තල ද සමයෙන්

202. 1. ප. බ්‍රි. තෙලට බැෙ දෙ. නා. තලප බැද 2. ඩෙ. මේ කව මෙසේ එයි
අනාපදම් ලූ
නුඩාලෙස වට ලූ
තෙල බැෙ තබා ලූ
මේ ලාලු නම් වේ පෙනගම් ලූ

203. 1. ඩෙ. මී වෙඩරු යොද 2. ඩෙ. සමුද 3. දෙ. අනා කබළු සේම බැද ඩෙ. අනා කබළුසෙ අනාමෙ බැද.

204. 1. බ්‍රි. සකුරු කුලුබඩු පැහැසි 2. දෙ. එහි ගලවූ 3. ඩෙ. වලදක තබා නා. බදනෙක තබා 4. දෙ. පෙනවෙනම් ලාලු ලෙසි දෙ. පෙනගම් ලාලු ලෙසි. නා. පේනගම නම් ලාලු ලෙසි.

205. නො රළු කොට පිටි බැ ද[1]
දෙපැසි සකුරුලා ඉ ද
අත්පැර පිසුව ද[2]
ගන අතිරස නම දනු යො ද[3]

රළු නොකොට (පදමට) පිටිබැද දෙපැසි හා සකුරු එහි යොද අනා බැදගත් විට මනා **ගන අතිරස** නම් වෙනු ඇත.

206. කැවුම්[1] ඉදි කොට ලා
පිටිද සුනුදු ඊ නො ලා[2]
පිසුවොත් පදම ලා
තුනු අතිරස[3] මෙය බ ලා[4]

කැවුම් වඩා කඩ පිම්මෙ නොතම්බා පදමට බැදගත් විට **තුනු අතිරස** ප.ම් වේ.

207. පොතුහැර මුං උය වූ
සාලුත් පිටි සරිවල වූ
මිටිකිරි ගෙන අන වූ
සුවඳ බඩුලා[1] මෙ වඩව වූ[2]

මුං පොතුහැර හාල්පිටි සමග සමව ගෙන මිටිකිරිවලින් අනා සුවඳ බඩු දමා පිස භොජන සංග්‍රහය කරවන්න.

208. නමා එක් හිස කි න[1]
උයමින් කඩ පිම්මේ න[2]
අවුවේ තබා ගෙ න[3]
සොදව දිය සිඳ වියලමි න[4]

එක් හිසකින් නමා කඩ පිම්මේ තම්බා පසුව අවුවේ දමා වියලා හොඳින් දිය සිඳුනාට පසු.

---

205. 1. ප. බ්‍රි. නොරළු කොට බැද දෙ. රළු නොකොට බැද 2. ප. දෙ. බ්‍රි. අත්පැසිර නා. අත් පැසි පිසුවද 3. දෙ. ගන අතිරස නාම සොඳ.
206. 1. ප. බ්‍රි. කැවුම 2. දෙ. පිටිවසනුදු ඉන්නොලා ඩෙ. පිටිද සුනු දුරු ඊ නොලා 3. නා. තුනී අතිරස 4. ඩෙ. තුනු අතිරස මෙය වන කලා
207. 1. දෙ. සුවඳ මඩලා. බ්‍රි. නා. සුවඳ බඩලා 2. ඩෙ. සුවඳ බඩුලා ලාලූ මෙවවූ. ප. දෙ. බ්‍රි. පොත්වල අග එලිසමය 'මු' වෙයි.
208. 1. ප. සූ. නමා එක්තිසකින. දෙ. නමා එක්තිසකින 2. බ්‍රි. උයනමි කඩ පිමින. 3. දෙ. වරාපුට තබමින 4. නා. සෙදව දිය සින්ද මලවමින ප. සොද දිසාන්ද මලවමින බ්‍රි. සොද දිය සිදගෙන මලවගෙන.

209. අත්සුනු කොට ස ලා[1]
කකාරා බොල් කොට ලා
මේ දෙපැසි ඉස ලා[2]
මිරිස් දුරු ලුනු අනා ලා[3]

අත්සුනු සලාගෙන ඒවා සන කොට කකාරා දෙපැසි ඉස මිරිස් දුරු ලුනු ලා අනා –

210. පත්පැර තබමි න්[1]
කැකුලු සාලු ද ගනිමි න්
පිටි සලා අනමි න්[2]
සකුරු කිරිලා අනා යොදමි න්[3]

හැදීගා තබා කැකුලුසාල් පිටි සලාගෙන අනා සකුරු කිරි දමා යොද නැවත අනා

211. පත්පැර[1] ගන් නේ
පිටවස්නෙ ලා ගන් නේ[2]
කැවුම් පිසගන් නේ[3]
වඩන අතිංස මෙය දන් නේ[4]

හැදිගා කඩපිම්මේ තම්බා ගන්නා මෙය **වඩන අතිරස** බව දැනගන්න.

212. උයාලු සැටියෙ න
නොවරදවා අනා ගෙ න
පොල්සුනු ද බැද ගෙ න[1]
දෙපැසි ඉස සකුරෙන් අනාගෙ න[2]

උයාපු සැටියේ නොවරදවා අනාගෙන පොල් සුනු බැද දෙපැසි ඉස නැවත සකුරු ලා අනා

---

209. 1. බ්‍රි. අත්සුනු කොටලා නා. අක්සුනු කොට සලා 2. ප. බ්‍රි. බැම දෙපැස පිසලා දෙ. නා. බැදි බැද දෙපැසි ඉසලා 3. දෙ. ලුනු දුරු මිරිස් අනලා.
210ා 1. ප. දෙ. බ්‍රි. පිතිපැර තිබමින් දෙ. පිතිපැරහ තබමින් 2. ප. බ්‍රි. පිටිසිනිදු සල අනමින් 3. බ්‍රි. මෙ පේලිය නැත දෙ. මෙලෙස දැන යොදමින්
211. 1. දෙ. පත්පැහැර 2. ප. පිටවස්නෙලා ලත්නෙන් නා. පිටවස්නෙන් ගාලන්නෙන් දෙ. පිට වස්නෙන් 3. දෙ. කැවුම් මේ පිසිනෙන් ඩෙ. කැවුමින් පසින්නේ 4. දෙ. බ්‍රි. වඩන අතිරසය දන්නෙන්. ඩෙ. වඩන අතිරස නැයින් දන්නෙන්.
212. 1. ප. බැදනා 2. ඩෙ. දෙපැසි ඊ යොදගෙන ප. අගඑලියම අකුර 'නා' වෙයි.

213. කැවුම් වඩාල නු[1]
පොල් සුනුලා වසාල නු[2]
පිටවස්නෙලා[3] බදි නු
රස අතිරස නම් වේය ද නු[4]

කැවුම් වඩා පොල් සුනුවල දවටා කඩ පිම්මේ තම්බා ගත් කළ **රස අතිරස** නම් වෙයි.

214. වරකා වලිකුන් නේ[1]
කේල්පත් රස ගන් නේ[2]
කපුරු මිරිසින් නේ[3]
තිඹිරි ඇට සුන්නෙ සිඳින් නේ[4]

වරකා මදුලු යුස හා කෙසෙල් පතුරු යුස ගෙන කපුරු – මිරිස් තිඹිරි ඇට සුනුලා සිඳගෙන –

215. සොද පැන් පෙරා ගෙ න[1]
සිද්ධිගුරු තෙරපා ගෙ න
කකාරා පමණ ගෙ න[2]
පෙරා නා කෙසරු ඊ ලවමි න[3]

පිරිසුදු පැන් පෙරාගෙන ඉඟුරු යුස ලා පමණට කකාරාගෙන පෙරා නා කෙසරු එහි ලවා –

216. ගුගුල් කලුවැල් ල ච
උක්සකුරු ද කපුරු ල ච[1]
කොතලය දුම් කව ච
එපැන් ඊ වත් කොට තබාල ච[2]

ගුගුල් කලුවැල් උක්සකුරු කපුරු යන මෙයින් කොතලය දුම් කවා ඉහත සඳහන් පැන් එහි වත්කර තබාලන්න.

---

213. 1. ප. බ්‍රි. කැවුම් අඹා සලනු දෙ. කැවුන් අලඹානු 2. ඩෙ. පොල් ලුනුලා වසාලනු 3. ඩෙ. මිට වස්නෙ 4. ප. බ්‍රි. ඩෙ. මේ දනු. නා. රස අතිරස මේය දනු.
214. 1. දෙ. වලිකුන් වරකාගන්නේ 2. දෙ. තෙල්පත් රසය ද ගන්නේ. 3. දෙ. කපුරු මිරිස ද ගන්නේ 4 දෙ. තිඹිරි ඇට සුනු ද ගන්නේ ඩෙ. තිඹිරි ඇට සුන්නේ නයි දන්නේ.
215. 1. ප. බ්‍රි. සොදපැන් පෙරාගෙන. දෙ. නා. සොදපැන් වරකාගෙන 2. ප. බ්‍රි. ඩෙ. කකාරා එකගෙන 3. බ්‍රි. පෙරාලා නා කෙසරු ඊලමින. දෙ. පෙරාලා නාකෙසරු ලමින.
216. 1. බ්‍රි. උක්සකුරු දුරු කපුරු ලව් 2. දෙ. අවසාන අකුර 'චු' වේ.

217. පිසමන් රස උතු ම
කිමු වෙන වෙන ම පැවතු ම[1]
කන බොන දැ උතු ම[2]
කියම් සැකෙවින් අසව් යම් ත ම[3]

මනා රස ඇති පිසමන්වල තතු වෙන වෙන ම කිමු. (අනතුරුව) උතුම් කන බොන වර්ග යම්තම් සැකෙවින් කියමි. (ඒද) අසන්න.

218. ලමගව සුඹුළුන ම[1]
එල් බිජු නා කෙසරු න ම[2]
සුනුකොට සුවඳ න ම
මේය මේලාගිය රාග න ම[3]

කුරුඳු සුඹුලු එන්සාල් නාමල්රේනු මේ සියල්ල සමව ගෙන සුනුකොට ගත් කල, මෙයට **මේලාගියරාග සුවඳ** නම් කියයි.

219. උක් සකුරු තල සු නු
මිරිස් සිද්දිගුරු ද විලද සු නු
කොතඹුරු තකුල් ග නු
ලමග වගපුල් එන්සාල් ග නු[1]

උක්සකුරු තල සුනු ගම්මිරිස් සිද්ධිගුරු කොත්තමල්ලි කපුකිනිස්ස කරාබු නැටි තිප්පිලි එන්සාල් යන සියල්ල ගන්න.

220. වෙන වෙනම සුනු ග නු[1]
අනා වියලා ග නු
මල් සුවඳ ද කර නු[2]
මෙ **සුනු රාගනය** නමැයි ද නු[3]

වෙන වෙන ම (යථෝක්ත ද්‍රව්‍ය) සුනු කොට ගෙන (නැවත) එකට අනා වියලා ගෙන මල් සුවඳ ද කවා ගත් විට (එය) **සුනුරාගනස** නම් වේ.

---

217. 1. ඩෙ. කීවො වෙන වෙන පැවතුම් නා. කිව් වෙන වෙන ම පැවතුම් 2. දෙ. පාන ආහරවෙයි උතුම් 3. දෙ. කිවූ ශකමින් අසවු තතුනම්.
218. 1. දෙ. ලමග සුඹුලු නම් 2. බ්‍රි. එල්බිජු නාමල් අමනුම නම් 3. නා. මෙය මෙලාගයරාග නම්. ඩෙ. මේ කව නැත.
219. 1. ඩෙ. මේ කව නැත.
220. 1. ප. බ්‍රි. දෙ. වෙන වෙන සුනු ගනු 1,2 බ්‍රි. පද මාරුවී ඇත. 2. ප. දෙ. මල් සුවඳ කරනු 3. දෙ. මෙසුනු රාගගණය නම යි දනු නා. රාගසුණු නම් වේය මේ දනු. (ඩෙ. මේ කව නැත.)

221. පැන් විදිය ද අස එ[1]
කලයක පැන් පුරා ල එ
මුව වස්න බැද ල එ[2]
තනා පැන් කදක තබාල එ[3]

පැන් (පිළයෙළ කරන) විදිය ද අසන්න. කලයක පැන් පුරා, කලයේ මුව බැද, පැන් කදක තබාලන්න.

222. දවල් අවූ කවාල න්[1]
රෑ පිනි බැද උදය ග න්[2]
මානෙල් සපු පලොලි න්[3]
සැවැන්දව ලා තබා ග න්[4]

(එම පැන්) දවල අවූකවා රෑ පින්නේ බැද උදේ ගෙන මානෙල්, සපු, පලොල්, සැවන්දරා ලා තබාගෙන (ගාවිතයට) ගන්න.

223. තල එළ කොටා ලා[1]
පොල්සුනු කබලු තුන ලා[2]
වනලා කොටා ලා
තනා තලියක අත්සුනුත් ලා[3]

තල එළකොට පොල්සුනු කබලු වනෙහි ලා කොටා තලියක ලා අත්සුනු ද දමා

224. වියලා කැපූම් වේ[1]
දුරු මිරිස් සුනු ලූ වේ
පලු පලුසෙ බැදි වේ[2]
මේ කැවුම් **මාතුක** නම් වේ[3]

(කොටා) වියලා කපා දුරු මිරිස් සුනු ලා පලු පලු සිටින සේ බැදි කල, මේ කැවුම් **මාතුක** නම් වෙයි.

---

221. 1. ප. බ්‍රි. පැන් විදියට අසවු. දෙ. පැන් වියදම අසවු ඩෙ. පැන් සදයට අසවූ නා. පැන් දිය ගෙන ලව 2. දෙ. බ්‍රි. මුව වැස්න/වසන බැදලවූ 3. බ්‍රි. දෙ. ඩෙ. තනා පැන් කද තබාලවූ නා. තනා පැනක තබාලව.
222. 1. දෙ. නා. දිවා අවූකවන් 2. බ්‍රි. රෑ පැනි බැසද උදයගත් දෙ. රෑ පැනි බැස ලවා උදය ගන්. නා. රෑ පැනි බැස දිවා උදය ගන් ඩෙ. රෑ පිනි බැය උදය ගත් 3. ප. බ්‍රි. මානෙල් සපුපලොලාන්. දෙ. නා. මානෙල් සපු පාටලීගන් 4. ඩෙ. සැවන්දඩලා (ත) බාගන් නා. සුවඳ හොටලා තබාගන්.
223. 1. බ්‍රි. තල ද එලකොට ලා ප. තල එලකොටත්ලා 2. බ්‍රි. පොල්සුනු කබලු සුනු තුනලා 3. නා. අනා සැලියක අත්සුනුලා දෙ. තනා සැලියේ අත්සුනුලා බ්‍රි. තනා තලියක අත්සුනුලා
224. 1. ඩෙ. වියලා කැපූවේ 2. දෙ. පලුසේ බැදගනුවේ. 3. ඩෙ. මෙ කැවුම් මාතුකා නම් වේ.

225. තෙල්ලා පිසූ න ම්[1]
වික්කිත සාඩම්බර න ම්[2]
වික්කිත කල්ක න ම්
මෙකී සාඩම්බර විදිය න ම්

(ඉහත කීදේ) තෙලෙන් පිසූ කල **වික්කිත සාඩම්බර** නම් වේ. **වික්කිත කල්කය** නම් මෙකී සාඩම්බර ක්‍රමය වෙයි.

226. සුනුවේ ඇඹුල් වේ
කුළුරසවේ මීරි වේ[1]
යන මේ සතර වේ
එක්කොට යෙදූ[2] ඇඹුල වේ

සුනු වර්ග ඇඹුල් වර්ග කුළු රස වර්ග හා මිහිරි වර්ග යන මේ සතර එක්කොට යෙදූ ඇඹුල යහපත්වෙයි.

227. පොල් සකුරු සමගි නා[1]
එළකළ මුං පිටි යෙ නා[2]
අඹා පිටි වස්නෙ නා[3]
උයනු මෙ **රස** පූ දැ නා[4]

එළකළ මුං පිටි පොල් සහ සකුරු සමග පිටි වස්නෙ වඩා උයාගත් කල (ඒ) **රසපූප** යී දැනගන්න.

228. අත්සුනු[1] පොල් සුනු ලා
බැද සකුරෙන් අනා ලා
අඹා සකුරුවෙනි ලා[2]
පිටිවසුන් පිසව මහ දුරු ලා[3]

අත්සුනු පොල් සුනලා සකුරෙන් අනා බැද සකුරු වෙනිලා සම වඩා මාදුරුලා පිටිවසුනෙහි පිසන්න.

---

225. 1. බ්‍රි. තෙල් ලොස පිසූනම්. දෙ. තෙල් ලෙස පිසූ නම් 2. නා. වික්කිත සාඩම්බර නම් බ්‍රි. වික්කිනි සාඩම්බර නම්. දෙ. සාඩම්බර නම්. ඩෙ. වික්කිනි සාඩම්බර නම්.
226. 1. නා. මිහිරිවේ 2. දෙ. නා. එක්කොට යෙදුව (ඩෙ. මේ කව නැත)
227. 1. දෙ. පොල් සකුරු ගනිමින 2. බ්‍රි. එන කළ මුං පිටින, නා. එළකළ මුං පිටින. 3. දෙ. බ්‍රි. අඹා පිරිවසන 4. බ්‍රි. උයන මේ නම් දෝ දැන දෙ. උයන මේ දෙ දැන නා. උයනු මේ රසපූප දන්නේ ප. ඩෙ. පොත්වල මේ කව මෙසේ එයි.
පොල් සකුරු නේ
එළකළ මුං පිටි යෙ නේ
අඹා පිරිවස් නේ
උයනු මේ නව දෝ නේ
228. 1. නා. අක්සුනු 2. දෙ. බ්‍රි. අනා බා සකුරුවෙනිලා 3. ප. ඩෙ. බ්‍රි. පිටිමසුන් පිසව මදුරසලා නා. පිටිමසුන් පිසව මහදුරුලා

229. මුං පියලි නැලියෙ ක
සහල් ගත් තුන් නැලියෙ ක
කෙටූ පිටි විතරෙ ක[1]
උයා මීකිරිලා පදම් දැ ක

මුංපියලි නැලියක් හා සහල් නැලි තුනක් ද ගෙන පිටි පමණට කොටා මීකිරි දමා පදමට උයා –

230. පත්පැර[1] වියල නු[2]
අත්සුනු සකුරු වෙනිල නු[3]
ඉස ඉස බැදග නු[4]
මීට මුතුලාලු යයි නම් ද නු

අනා වියලා අත්සුනු සකුරු වෙනිලා ලා තෙල් ඉස ඉස බැදගන්න. මීට මුතුලාලු යයි නම දැනගන්න.

231. එළකළ තල පිටි ත්
කිරිත් තපමින්[1] ලාලු ත්
පිඹංමේ උයාල ත්[2]
තෙලේ[3] බදිනේ මුතුලාලුව ත්[4]

එළකළ තලපිටි ලාලුත් සමග කිරිවල දමා (=තපමින්) (කලතා) කඩ පිඹංමේ උයා තෙලේ බැදගත් කල (එද) මුතුලාලු වේ.

232. මේ ලෙස මෙකී දෙ ය[1]
ලාලු ඇතුලේ ලන දෙ ය
දිය කොට ලැවූ දෙ ය
මෙලෙස පිසුවොත් මරද නම් වෙ ය[2]

මෙසේ පිසන ලාලු ඇතුලේ දිය කොට ලන (පැණි ආදි) දෙයින් යුක්ත කොට පිසුවොත් මරද නම් වේමය.

229. 1. දෙ. බ්‍රි. නා. කෙටූ පිටි විචරෙක
230. 1. දෙ. පත්පැහැර 2. ඩෙ. පිසගනු 3. ප. අක්සුනු සකුරු වියලනු බ්‍රි. අන් සකුරු වියලනු. දෙ. නා. උක්සකුරු වියලනු 4. නා. ඉස ඉසලා බදිනු ප. දෙ. ඉස ඉස බදිනු බ්‍රි. ඉස ඉසඹ දියනු.
231. 1. දෙ. සමගින් නා. පමණින් 2. ප. ඩෙ. පින්නේ දී උයාලත් 3. දෙ. තෙලෙන් 4. ප. බ්‍රි. තෙලෙහි බලා දිලු නෙව්මුත් (ආකුලයි) දෙ. තෙල් බාලා දිලෙන විමුත්.
232. 1. ප. මේ ලෙසට කී දෙය 2. බ්‍රි. මෙලෙස පිසුවා දෙ නම් විය. ඩෙ. මෙලෙස පිසුවොත් මරද නම් වේමය.

233. මෙම මුතු සෙ බැද ගෙ න[1]
සකුරු අත්සුනු අන මී න[2]
මහත් කොට අඹමි න
කීලෙස පිසුව මුතුවටයි දැ න[3]

(පිටි) මුතු සේ බැදගෙන සකුරු අත්සුනු සමහ අනා මහත්කොට සාදගෙන කී ලෙස පිසූ විට මුතුවට නම් වේ යයි දැනගන්න.

234. උඳුපිටිත් අත්සු නු[1]
එකසරි සකුරු වෙනි ල නු[2]
සුවඳ කොට වඩව නු[3]
පෙරමගුල්[4] නම් වේය පිසග නු[5]

උඳුපිටි අත්සුනු සකුරු සමව ගෙන වෙනිලා ලා සුවඳ කොට වඩා පිසගන්න. මෙය **පෙරමගුල්** නම් වේ.

235. උඳුපිටි පොල් සුනු ද
සකුරු පොල්සුනු සමග ද
සකුරු මුසු සුවඳ ද[1]
මහරප් නැයි දනු සො ද[2]

උඳුපිටි පොල් සුනුත් සමහ අනා නැවත සකුරු පොල් සුනුත් සමහ අනා (මැදට යොදා) සකුරු මිශ්‍ර සුවඳ ගැන් වූ විට මනා වූ **මහරප්ප** යයි දැනගන්න.

236. පිටි කිරි ඉවූ වේ[1]
සකුරු පොල්සුනු සමහ ලූ වේ[2]
පිඹංමේ ඉවූ වේ[3]
පෙරුම්සකුරු ගොලකැට නම් වේ[4]

පිටි කිරෙන් උයා සකුරු හා පොල්සුනු දමා කඩ පිඹංමේ උයාගත් කල **පෙරුම් සකුරු ගොලකැට** නම් වේ.

233. 1. ඩෙ. මෙම මුතු බැද (ගෙ) න 2. දෙ. බ්‍රි. සමගින 3. ප. කී ලෙස පිසුව මන මෙන. දෙ. කෙලෙස පිසුවා පිසව් මන මෙන.
234. 1. ප. දෙ. උඳුපිටිත් සුනු අත්සුනු ඩෙ. උඳු පිටි අත්සුනු 2. දෙ. බ්‍රි. එක සකුරු වෙනිලනු 3. ප. දෙ. බ්‍රි. ඩෙ. සුවඳකොට වඩනු 4. ඩෙ. පෙරමහල් 5. ප. දෙ. පෙරමහත් නම් මේය පිසනු. බ්‍රි. පෙරමහත්නැවෙය පිහනු නා. පෙරමහත් නොව පිසිනු.
235. 1. ඩෙ. සකුරු මුසුකොට සුවඳද 2. ප. ඩෙ. මහරප්ප මැයිය සොද බ්‍රි. නා. මහරප්පත්මයයි සොද දෙ. මහරප්පත් මැයි සොද.
236. 1. ඩෙ. පිටි කිරා ඉවූවේ නා. පිටි කිරිද ඉව්වේ. 2. ප. දෙ. බ්‍රි. සකුරු පොල්සුනු සමහ කුඩුලුවේ. නා. සකුරු පොල් කුඩුලු වේ. ප. සකුරු පොල්සුනු සමහ කුළුවේ. 3. දෙ. පින්නේ උයාගෙන වේ. ඩෙ. පීනේත ඉවූවේ 4. ප. පෙරුම් සකුරගලකුට නම් වේ ඩෙ. පෙරුම් සකුගොල ගැට නම් වේ. නා. පෙරුම් සකුරු ගළකැට නම් වේ.

237. අලුවා සැකසූ වෙ[1]
නෙරලු ලෙස බැඳ ගතූ වෙ[2]
මේ කැවුම් නම වෙ
විංබාහු අමා[3] නම් වෙ

පොල්සුනු ලෙස (පිටි) බැඳ අලුවා ලෙස සකස් කර පිසගත් මේ කැවුම් නම්, විංබාහු අමා නම් වේ.

238. ඉවු මුං පිටි ලා[1]
සාල්පිටි කිර උය ලා[2]
දෙක සමසේ අනා ලා[3]
ගිවුලු ඇටසේ බැඳ තබා ලා

කිරෙන් තැම්බූ මුං පිටි හා හාල් පිටි යන දෙක සමසේ අනාලා ගිවුලු ඇට සේ බැඳ –

239. දෙපැසි දුරු මිරිසි න
අත්සුනු සකුරු සමහි න
කුබු ඇට අනමි න[1]
ගිවුලු ගෙඩි සා කොට තබා ගෙ න

දෙපැසි දුරු ගම්මිරිස් අත්සුනු සකුරු යන මේවා සමහ අනා ගිවුල් ගෙඩි තරමට සකස් කොට තබා–

240. පිම්ංමෙ උයන් නේ
අව්වේ තබාලන් නේ
දිය සිඳ බඳින් නේ
කපිතුවට නම් ලෙයයි[1] දන් නේ

(ඒවා) කඩ පිම්ංමේ උයා අව්වේ තබා වියලා දිය සිඳ බැඳගත් විට, කපිතුවට යන නමින් හැඳින්වේ.

241. මීපත්[1] විස්සෙ ක
කකාරා කිරිනැලියෙ ක
දැඩිවූවිට සුරෙ ක
කපා මලවත් පිසත් මීරෙ ක[2]

මීකොල විස්සක් කිරි නැලියකලා කකාරා තද වූ විට කපා මැලවීමට හා පිසීමට හොඳයි. එය මීහිරියි.

---

237. 1. ප. බ්‍රි. දෙ. ඇසුවා සකසුවේ. ඩෙ. ඇසවා සකස වේ නා. අසවා සක වේ. නා. 2. ඩෙ. නෙරලු ලෙස බැඳගනුවේ 3. නා. ඉමි කැවුම
238. 1. ප. ඉවු මුං පිටි ලලා 2. බ්‍රි. සාල්පිටි කිරි උයලා. දෙ. සාල් පිටි කිරාලා 3. ප. දෙක ම සරිකොට අනලා බ්‍රි. දෙක ම සමකොට අනලා. ඩෙ. දෙකම සමකොට අනාලා.
239. 1. නා. කුඹුරු ඇට ලෙස අනමින
240. 1. ප. බ්‍රි. දෙ. නා. මෙය.
241. 1. ප. බ්‍රි. දෙ. මීගිපත් ඩෙ. මීගපත් 2. බ්‍රි. නා. කපා මලවා පිසත් වාරෙක. දෙ. කපා මලවන් පිසන් විරේක.

242. පොල්මල් කසාමය න
වරාමල් මලවා ගෙ න[1]
පදම් දූන ඇර ගෙ න
තෙලින් බඳිනේ **පැකියකි** දූ න[2]

පොල්මල් තම්බා එම දියෙන් වරාමල් තම්බා පදම දූන බා තෙලෙන් බැදගත් විට පැකිය යන නම් වේ.

243. රණවරා සුඹුලු ලා
ළා සිරුස්ස උය ලා[1]
සුඹුලු පෑ ඇර ලා[2]
ඉස්ම ඇර මලවත් මනක ලා[3]

රණවරා සුඹුලු දමා ළා සිරුස්ස තම්බා ඒ සුඹුලු අස්කොට දිය පෙරා මලවාගත් කල යහපත්වේ.

244. බුරුද වරා සුඹුලෙ න්
ලබු ද[1] තිත්තකොළ ග න්
කිරලා උයා ග න්[2]
පුලුක්බඩ[3] කාඩිය උයාග න්[4]

බුරුද (සාරණ) ලබු ද තිත්ත කොළ ද වරා (දිඹුල්/කුඹුක්) සුඹුලෙන් කිරෙහි ලා උයාගන්න. පොල් බඩ කාඩියෙන් උයාගන්න.

245. එරබදු සුඹුලු ප ත්[1]
කුරමුල්ලා උයව ත්[2]
වේබඩ ඇතුලු ව ත්
තිත්ත සුනු කරදියෙහි යහප ත්[3]

එරබදු සුඹුල හා කොළ කුර මුල්ලා උයාගන්න. වේබඩ ආදියද (එසේ උයාගත් කල) තිත්ත නැති වී යහපත් වේ.

---

242. 1. ප. දෙ. බ්‍රි. වරා මල වාගෙන 2. ප. බ්‍රි. පැකියකි දූන ඩෙ. පැකියත් දූන. දෙ. තෙලින් බඳින්නේ නොමගෙන.
243. 1. ඩෙ. ලාසිරුස් උයාලා දෙ. සිරුස්සලා උයාලා 2. ඩෙ. සුඹුළු ඇවාලා. දෙ. සුඹුලු ඇරගෙනලා 3. බ්‍රි. ඉස්ව අලලා තෙලෙන් බැදලා. දෙ. ඉස්ම ඇර බඳින්නේ පැකිලා.
244. 1. බ්‍රි. අළුලඑද දෙ. අලුද 2. ඩෙ. කිරිගල උයාගත් දෙ. කිරාලා උයාලන් 3. දෙ. පුලුක්බොජ බ්‍රි. පුලුක් බොඩ 4. බ්‍රි. උයාලන්. නා. මේ කව මෙසේ එයි:–
බුළු ද වරා සුඹුලෙ න්
අළු ද තිත්ත කොළ ග න්
කිරාලා උයාල න්
පුලුක් බෝජන කාඩිය උයාග න්
245. 1. ප. එම බැදි දූ සුඹුලුයපත්. බ්‍රි. දෙ. එම බැදිදු සුඹුල යහපත් නා. එම බැද සුබුළු යහපත්. 2. නා. උයාලත් 3. ඩෙ. තිත්ත සුනු කරදිය නු යාහපත්.

246. පොල්සුනු ද බැද ගෙ　　න[1]
සකුරු දුරු මිරිසුත් ගෙ　　න[2]
අනා වටකොට ගෙ　　න
සාල්පිටි යොදා ඊ ලාගෙ　　න[3]

පොල්කුඩු බැදගෙන ගම්මිරිස් දුරු සකුරු ගෙන සාල්පිටිවලින් අනා ගුලිකර ගෙන

247. නැවත ඊ මත්　　තේ[1]
මුං පියලි අලවා ගත්　　තේ[2]
තෙලේ බැද ගත්　　තේ[3]
මීට **බක්මීයයි** පැවැත්　　තේ

නැවත ගුලි මතු පිට මුං පියලි දමා තෙලෙන්බැද ගත් කල, **බක්මී** යයි කියනු ලැබේ.

248. පිටි එළකළ උඳු　　ත්
සකුරු සහ වෙනිල　　ත්[1]
අනා තෙල බැදල　　ත්
මීට **කෝමල** නමයයි යෙ　　ත්[2]

එළකළ උඳුපිටි හා සකුරු සහ වෙනිලා දමා අනා තෙලේ බැදගත් කල **කෝමල** යන නම වෙයි.

249. නාඹර ගිවුලු ලො　　ද
සිරස්සලා උයා සො　　ද[1]
දඩමස් සේ වෙයි සෙ　　ද[2]
කිරින් මලවත් ඉතා සො　　ද[3]

නාඹර ජිවුල් ගෙඩි ලොඳ සිරස්ස ටිකක් දමා උයාගත් කල දඩමස් මෙන් වෙයි. එය කිරෙන් මලවා ගැනීම ද ඉතා යහපත්.

---

246. 1. ප. පොල් සුනලා බැදගෙන 2. දෙ. ඩෙ. සකුරු දුරු මිරිස් ගෙන 3. දෙ. හාල් පිටි යොදලාගෙන ප. බ්‍රි. බොල් පිටි යොදා ඊගලාගෙන නා. සාල් පිටි යොදා ගලාගෙන.
247. 1. බ්‍රි. තැවැරු එමත්තේ නා. තැවරුන් මත්තේ 2. නා. මුං පියලි ඇලවාගත්තේ 3. ඩෙ. තෙල බදින තිත්තේ
248. 1. බ්‍රි. සකුරු සරි වෙනිලත් දෙ. සකුරු සරිසේ වෙනිලත්. ඩෙ. සරිසේ සකුරු වෙලත් 2. දෙ. මීට කෝමල නමැයි පවසත්. දෙ. මීට කෝමල නම් ලත් ඩෙ. මීට කෝමලය නමැයි යහපත්
249. 1. ප. සිරස්ලා උයා සොඳ ඩෙ. සිරස්ස උයා සොඳ 2. ඩෙ. දඩ මස් සෙද වේද ප. බ්‍රි. දඩමස් සෙදවේද නා. දඩමස් දෙහොනේ ද 3. බ්‍රි. කිරින් මලවත් ඊ සොද. දෙ. කිරින් මලවත් ඉස සොද ඩෙ. කිරින් මලවන්න ඉතා සොද. නා. කිරින් මලවත් ඉස සොද

250. ඇඹුලදඩු ඇතුල　　ත්
පොල් ඉරලා උයව　　ත්[1]
වේබඩ සේ දිග　　ත්[2]
ඉරා මලවත් පිසත් බලව　　ත්[3]

පොල්මද ඉරාලා නෙලුම් දඩු මලවා හෝ උයාගත් කල වේබඩ සේ වෙයි. එය ශක්ති සම්පන්නයි.

251. පිටිබැද සකුරු　　ලා
වෙනිකොට කකාරා　　ලා[1]
සුවඳ කුළුබඩු　　ලා
මෙහැම දයෙන් වටා ගෙන　　ලා

පිටිබැද සකුරු ලා රත් කොට (=වෙනිකොට) අනා සුවඳ කුළුබඩු යොදා දගලේ අඹරා ගෙන –

252. කලත් ඊ ලන්　　නේ[1]
සුනුකොට කපාලන්　　නේ[2]
පත්පැහැ බදින්　　නේ[3]
සුන්දර සාරි[4] නමැයි දන්　　නේ

කොල්ලු පියලි ද සුනුකොට ඊට එක්කොට කැලි කපා තොලෙළ් වඩා (=පත්පැහැ) (තෙලේ) බැදගත් කල **සුන්දරසාරි** යයි කියනු ලැබේ.

253. පිටි දයෙන් වට　　ව
මීකිරි කෙනෙයිවැල් ල　　ව[1]
මැඩ පිටි යොදල　　ව
ඇතිලියේ තෙල් මදක් කොටල　　ව[2]

පිටි ද ගලේ අඹරා මීකිරි හා කනෙයියා පැණි දමා (=කෙනෙයි වැල්) අනා ඇතිලියේ තෙල් ටිකක් ලා –

---

250. 1. නා. පොල් ඉරටලා උයවත් 2. නා. වේබඩ සේ මනගත් 3. දෙ. ඉරාගනුවයි පිසත් මලවත්
251. 1. දෙ. වෙනිකොට කකාලා
252. 1. දෙ. කලත් එහිලන්නේ ෙද. කල්ක එහිලන්නේ 2. බ්‍රි. සුනුකොට කපාගන්නේ නා. කපන්නේ 3. දෙ. පත්පැහැර බදින්නේ 4. 4. ප. මින්දරසාරි. දෙ. බ්‍රි. මන්දරසාරී.
253. 1. ප. බ්‍රි. මී කිරි කනයවැල්ලවූ. දෙ. මීකිරි කනයවමලව වූ. 2. දෙ. ඇතිලියෙ තෙල තෙල් මදක් ලවූ. ඩෙ. ඇතිලියේ තෙල් වත්කොට ලවූ.

254. අත් සැල්මෙන්[1] ස ලා
ඇතිලියේ පිටිපස ස ලා
වියලා අවුවෙ ලා
තෙලේ බදිනේ **කව්සි** නම ලා[2]

අතේ ඇඟිලි අතුරෙන් පිටිසලා ඇතිලිය මුනින් නවා එහි වඩා අව්වේ වේලා තෙලින් බදින්න. එවිට එය **කව්ස්** නම් වේය.

255. පිටි එළකළ කල ත්
පොල්සුනු සකුරු දෙපැසි ත්
අනා වටකොට ල ත්
තලතෙල බදිනේ **මින්සරසු** ත්[1]

එළකළ තලපිටි පොල්සුනු – හකුරු – දෙපැසි සියල්ල එකට අනා තලතෙලින් බැදගත් විට **මින්සරසු** නම් වේ.

256. මද කුළු ඇති ඇඹු ල
කසට වේ ලුනු මද ක ල
ලුනු ඇඹුල් කැලති ක ල[1]
රාග සාඩම්බරය තුන සමක ල[2]

කුළු බඩු සුනු මද වූ කල ඇඹුල කසට රස වේ. ඊට ලුනු ඇඹුල් යොද තුන් වර්ගය කලත්තා ගත් කල **රාගසාඩම්බර** යයි කියයි.

---

254. 1. ප. බ්‍රි. අත්සැල් මේ සලා. 2. ඩෙ. තෙල බදින් කව්සි නම්ලා. දෙ. තෙලබදින් කී විදි නිාලා.
255. 1. ඩෙ. තලතෙල බදිනේ මුත්හරයුත් නා. මීන් කරයුත් ප. බ්‍රි. මේ කව මෙසේ එයි.
පිටි එළකළ තලි න්
පොල් සුනු සකුරු දෙපැසි න්
අනාවට කොටල න්
තලතෙල බදිනේ මින් සරස න්
256. 1. ප. ලුනුඹුල් කැලතිකල 2. බ්‍රි. දෙ. මේ කව මෙසේ එයි.
මද කුළු ඇත ඇඹු ර[1]
කසට වේ සුනු මද කු ර
ලුනැඹුල් කැලති ක ර
රාගසාඩම්බරය තුන සමක ර
1. දෙ. අඹුර

257. සියඹරා දෙසින ම
කරඹ අඹ දඹ මෙ දෙඩ ම
ඩෙබර දනු **කෝල්** න ම[1]
උක් මැඩි පැණිදු නාර ම[2]

සියඹරා, දෙහි, කරඹ, අඹ, දඹ, දෙඩම්, ඩෙබර, සකුරු උක්පැණි, නාරම් යන මේ සියල්ල එක් වූ කල **කෝල්** නම් ඇඹුල වේ.

258. මෙකී ඇඹුල් ගෙ නා[1]
මිරිස් කොතඹුරු ඉඟුරෙ නා[2]
සවින්දව දුරු ගෙ නා
වටා ඇඹුලු ද යොදව්[3] සකසි නා[4]

මෙකී ඇඹුල් වර්ග සියල්ල එක්කොට ඊට මිරිස්, කොත්තමල්ලි, ඉඟුරු සවිද ලුනු දුරු යන සියල්ල එක් කළ විට ඇඹුල් විශේෂයක් වේ.

259. පිටිත් පොල්සුනු ත්[1]
බැද සකුරු වෙනිලා කකාර ත්[2]
දුරු මිරිස් සුනු ල ත්
අනා දෙපියන් සේ වඩාල ත්[3]

පිටි හා පොල්සුනු ත් බැද සකුරු වෙනිලා දමා කකාරා ගෙන දුරු මිරිස් සුනු දමා අනා දෙපියන් කොට වඩාගෙන –

260. ඇසි කුල පැසි පුර නු[1]
නැවත එක්කොට අඹ නු[2]
තෙලෙහි[3] බැද තබ නු
මීට **සාරි** නමැයි වේ ද නු[4]

ඇතුලේ පැසි පුරවා නැවත එක්කොට අඹා තෙලෙහි බැද තබා ගන්න. මීට **සාරි** නම් වේ.

---

257. 1. ප. මේ බදරනු කෝල් නම්. දෙ. බ්‍රි. ඓබදු දරනු කොල නම්. ඩෙ. ඩෙබර දනු කෝන් නම්. 2. ඩෙ. උක් සකුරු මැඩි පැසි දු නාරම්. බ්‍රි. උක්සකුරු මැඩි පැනි ද නාරම් (මෙහි අගට ඇඹුල් යොදන කැමයි කියා බ්‍රි. පොතේ එයි)
258. 1. බ්‍රි. මෙකියන ඇඹුල්ගෙන 2. බ්‍රි. දෙ. ඩෙ. සවින්ධව/සයින්දව දුරුගෙන 3. ඩෙ. යොදයිද 4. ප. වටා ඇඹුල් යොදව් සතොසින නා. දෙවැනි පදයට පසුව ඇඹුල් යොදන කැමයි කියා එයි.
259. 1. බ්‍රි. පිටිපොල්ලෙ සුනුත් දෙ. පිටිපොල් සුනුත් ඩෙ. පිටිත් හෝ පොල්සුනුත් 2. ප. බැද සකුරුලා වෙනිලා කකාරත් 3. ඩෙ. අනා දෙරියන් සේ වඩාලත්.
260. 1. ප. ඇතුල පැසි පුරවනු. ඩෙ. ඇතුළු පැසි පුරනු. 2. ප. බ්‍රි. දෙ. නැත එක් කොට අඹනු 3. ප. බ්‍රි. දෙ. ඩෙ. තෙලෙයි 4. ප. මීට සාරි නමය වේ දනු. බ්‍රි. දෙ, මිනසරි නමය මේ දනු. (ආකුලයි)

261. කුඹුරුකොළ ගනිමි ත්
මීප් පෙල පෙල ලවමි ත්[1]
කාඩියෙහි උයමි ත්[2]
නැවත කොළ තෝරා සෝදමි ත්

කුඹුරු කොළ ගෙන මීමල් පෙල පෙල තබා කාඩි දමා තම්බා නැවත කොළ බේරා යොදා (උයාගන්න)

262. සීන්මිදිපල් ලා[1]
උයමින් මුංබියලි ලා[2]
ලූනැඹුල් වයිකි ලා[3]
අයිරායින් සේ පිස තබා ලා[4]

සිහින් මිදි පලා මුං පියලි සමග ලූනු ඇඹුල් හා වයිකි ද ලා උයාගත් විට අයිරායින් නම් කුඩමස්සන් සේ වෙයි.

263. කොසඹ දලු ඇල් පැ න
සමහින් කිරින් උයමි න[1]
නැවත ඒ ඇල් පැ න[2]
උයාලී කොළ සේ පිසවූ දෑ න

කොසඹ දලු ඇල් දිය සමග කිරි දමා තම්බා නැවත ඒ ඇල් වතුර හැර කිරි දමා උයාගන්න.

264. යොදු ඇඹුල් වේ[1]
සත්කුරාගය නම වේ[2]
මෙසේ[3] පැදූ වේ
පැන් මේ මදුර නම වේ[4]

(ඉහත) පෙරාගත් වතුරට ඇඹුල් යොදා ගත් කල **සක්කුරාංග** නම් වේ. එය ම තෙම්ප්‍රාදු (=පැදූවේ) කරගත්විට **මදුර** වේ.

261. 1. දෙ. රත මින් පෙරල පෙරලමින් 2. දෙ. කාංඩි ඇඹුලේ ලමින්.
262. 1. බ්‍රි. සීන් මිදි පලාලා ඩෙ. සීන් මිදි පලා. දෙ. සිහින් මිප්පල්ලලා. 2. නා. ප. බ්‍රි. උයමින් මී පියලි බියල්ලා නා. උයමී පියල්ලා 3. නා ලූනුඹුල් එබිලා. 4. ඩෙ. අයිරයින් සේ පිස ලා බලා නා. ඉරා පිසතබාලා.
263. 1. ප. දෙ. සමගින් කිරි උයමින 2. ප. දෙ. නැවක ඇල් පැන
264. 1. බ්‍රි. යෙදී ඇඹුල වේ. දෙ. යෙදී ආඹුල නම් වේ. 2. ප. බ්‍රි. දෙ. සක්කුරායන නම් වේ. නා. සිත්කුරාය නම් නම් වේ. 3. ඩෙ. මේව 4. දෙ. පැනවේ මදුර නම් වේ. ඩෙ. පසන්න මේ මදුර නම් වේ.

265. සුං මස් ලෙසට වටා මස්වට සැලි කව නු[1]
දූනක්පතලයක දුරු තෙල් මස් ද ල නු[2]
පෙරල පෙරලා බහා දෙපැසිස සැලි කව නු
බටු සැතෙව ඇට හැර කනාගෙන තබ නු[3]

කුඩාවට මස් කපා සැලියක ලනු. නැවත පැතලි අප්පල්ලයක (=දූනක්පතලයක) දුරු තෙල් ආදිය හා මස් ද දමා දෙපැසි ඉස කලවන් කරනු. බටුගෙන ඇට හැර කනාගෙන –

266. බටු ඇට අළ තෙනින් ගෙන මස් පුරනු වේ[1]
දූනක්පතලයක මේවා යොදූ වේ[2]
මිරිස් ඉස ඉස ඊ පිට පල හැවූ වේ[3]
මේය **බටු පිරුම් මැලවුම්** නමුදූ වේ[4]

බටු ඇට ඉවත් කළ තැනින් මස් ඇතුලු කර එය පැතලි අප්පල්ලයක (=දූනක්පතලයක) බහා ඊට පිට ගම්මිරිස් කුඩු ඉසිමින් බැදගන්න. (මෙය) **බටු පිරුම්, බටු මැලවුම්** නම් වේ.

267. එළබටු වම්බටු ත්
මලබටු වැල්තිබ්බටු ත්
මෙසේ මලවා ග ත්[1]
පිසත් මේ ලෙස පිසුව යහප ත්[2]

එළබටු වම්බටු මලබටු වැල් **තිබ්බටු** මෙසේ මලවා ගැනීමත් පිසගැනීමත් යහපත්ය.

268. කාරම්[1] තිත්ත කු ලූ
අරිනාලෙස සුඹුලු ද ලූ
නොමාලූයේ මා ලූ[2]
පිසන උපදෙස් අසව් නොව මු ලූ[3]

කාරම් තිත්ත කුළු රස ැති කරන සුඹුලු දලු ආදියත් ව්‍යංජනයට නොගන්නා දේ ගන්නා උපදෙසත් සෘජුව (නොවමුලු) අසන්න.

265. 1. ප. බ්‍රි. සුංමස් ලෙසට වටා මස්වට කවනු. දෙ. සුංමස් ලෙසට වටා මස් ගුලි සාදනු 2. දෙ. කණතෙලයෙකැයි දුරු තෙල් බහනු 3. දෙ. බටු සැත්හෙලා ඇට හැර නොගනු.
266. 1. දෙ. බටු ඇට අලතෙනින් ගෙන මස් පිසුවේ. 2. ප. බ්‍රි. දෙ. දූනත් පතලයෙක යෙදූවේ. ඩෙ. දූනත් පතලයෙ මේ මිරිස් ඉස මැවාවේ 3. ප. මිරිස් ඉස ඉස පලවේ. බ්‍රි. මිරිස් ඉස ඉස පලැහැවිවේ. නා. මිරිස් ඉස ඊ පිටවේ. 4. ප. බ්‍රි. මෙබටුපිසුම් මැලවුම් නම්වේ. දෙ. මේ බටු පිසුම් මැලවුම්වේ. ඩෙ. කසාගසා දියත් තෙසා බටු තබාගෙනාවේ. (මේ අයුරින් සෑම පොතක පාඨ ම මේ කව අවුල් ව පවතී.)
267. 1. බ්‍රි. ඩෙ. මෙලෙසම මලවත්. දෙ. මෙලෙස මලවාගත් 2. දෙ. මෙලෙස දන පිසුව යහපත්.
268. 1. බ්‍රි. නාරම් 2. බ්‍රි. දෙ. නෙමැලූ වේමාලු 3. දෙ. පිසන උපදෙස් අසවූ නොවඹුලු/නොවබුලු නා. නොවකුලු

269. බෝ[1] කුඹුක් පොතු ගෙ   න
කුඩුගා සැතෙව මස ගෙ   න[2]
වල්කපුමල් ද ගෙ   න
සමහ යහපත් කොට[3] උයා ගෙ   න

බෝ කුඹුක් පොතු ගෙන (සුඹුල) සූරා දමා මස ගෙන උල් ඈන (=සැතෙව) වල් කපු මල් මනා කොට උයාගත යුතුයි.

270. සුඹුලුවෙන් දෝ   නා[1]
උඹලමස් ද මුහි   නා[2]
මස් මාලු පිසි   නා[3]
වයිති ගෙන පිස පැසි ඉසිම්   නා[4]

මස් හෝ මාලු කුඹුක් සුබුලු ලා සෝද උම්බලකඩ හා මුං ඇට දමා වයිති ලා පිස පැසි ඉස ගත යුතුයි.

271. යොද කකියවා බැදිවට පැසීයෙ   න[1]
අමු පැසි බැදි පැසි ද දුරුලා අඹරමි   න
මේ හැම වයිති ලා[2] කොස් ඉරි උයා ගෙ   න
පිළිකොට[3] තිබූ කොස් ඇක්මා (ද රු) ගෙ   න[4]

කුළුබඩු තෙලෙන් බැද අමු පැසි බැදි පැසි හා දුරුත් එකට අඹරා මේ සියලු වයිති දමා කොස් ඉරි උයාගත යුතුයි. නැවත අහකදමා තිබූ කොස් නහල්ල ගෙන –

272. එහිලා ඉරිකවා පැසවා මදගින්   නේ
බානවිට කිරි සුවඳ වයිති(ද) ලන්   නේ[1]
නිවා දෙපැසි ඉස සුවඳ ද කවන්   නේ
කොස්මාලුව නම් මේය වෙයි දනගන්   නේ[2]

එය සිහින්ව ඉරා මදගින්නේ තම්බා බාන විට සුවඳ වයිති හා මී කිරි දමා නිවා දෙපැසි ඉස සුවඳ කවා ගන්නේය. මේය **කොස්මාලුව**.

---

269. 1. ඩෙ. බොල් ප. ශ්‍රී. දෙ. බොල. 2. දෙ. කුඩුගා සැත්හෙලු මස් ගෙන 3. දෙ. යාපත්කොට
270. 1. ප. ශ්‍රී. දෙ. සුඹුවෙන දෝනා. 2. දෙ. රැගෙනා. ශ්‍රී. දවනා. 3. දෙ. පියගෙන . ප. ඊට මාලුව පිසිම් ගෙන. 4. ඩෙ. අග එලිය 'න' වෙයි.
271. 1. ඩෙ. පැස්සෙන 2. නා. නැවතලා 3. ප. ශ්‍රී. විසුකොට දෙ. පිසුකොට 4. නා. විසිකොට තිබූ කොස් අක්මාව ගෙන.
272. 1. ප. ශ්‍රී. දෙ. බාන විට මී කිරි සුවඳ විති ලන්නේ දෙ. වෙනිලන්නේ 2. දෙ. පනස මාලුවයි මින් දන ගන්නේ ඩෙ. කොස් මාලු නම් වෙයි සොදේ දනගන්නේ.

273. බටු පිසුමට දඩමස් වටා ගෙ   න[1]
අසමොදගම්[2] අබ කොතඹුරු මිරිස්[3] ගෙ   න
එලමල් පියලි[4] යනු බැදි ලුනු සුවඳ ගෙ   න[5]
වටා වයිති[6] ලුනැඹුල්[7] කිස පැවෙමි   න[8]

වම්බටු පිසීමට දඩ (වියලි) මස් අඹරාගෙන අසමොදගම් අබ කොත්තමල්ලි මිරිස් එලමල් පියලි හා බැදි ලුනු ලා දමා සුවඳ කවා වයිතිලා ලුනැඹුල් පමණට ලා උයාගත යුතුයි.

274. දුරු අසමොදගම්[1] ගෙන අබ ද සම්ගි   න
අඹරා මේ මස් රස මුං රස ද ගෙ   න[2]
සමහ යොද කොස් පිසිමින් පදම දූ   න[3]
දුරු සුං දෙකින් දුමනු[4] **පොලොස් මාලු** දූ   න

දුරු අසමොදගම් අබ එකට අඹරා මස් රස හා මුං රස සමහ යොද පදම දූන කොස් උයා දෙදුරු සුනු ඉස තෙම්ප්‍රාදු කරගන්න. මේ **කොස් මාලුවයි**.

275. පොලොස් තම්බා ඉරා වලු[1]ගෙන තබාල   වූ[2]
බැදිතල මිරිස් තලතෙල බැදලා (තබව)   වූ[3]
වට පැසි මෙහැම එක්කොට මේ වටාල   වූ[4]
කොස් මෙහිලා අනා පිසනු සූපල හ   වූ[5]

පොලොස් තම්බා ඉරා වලුකොට ගෙන තල හා මිරිස් තලතෙලින් බැද පොලොස් හා මේ සියල්ල එක්කොට අනා පිස මනාකොට තෙම්ප්‍රාදු කරන්න.

---

273. 1. දෙ. බටු පිසුමට දඩමස් සමානා. 2. ඩෙ. දෙ. අදිමොදගම් 3. දෙ. මරිච. 4. ප. ශ්‍රී. දෙ. එලමලී පිලී 5. ඩෙ. සුවඳයෙන 6. දෙ. නැවත වයිති දෙ. වටා නැවත 7. ප. දෙ. නා ලුනුඹුල් 8. දෙ. කසා පැරවමින. ප. කෙසරු පැවෙමින.
274. 1. ඩෙ. අදිමොදගම්. නා. දුරු අසමොදගම් අබ සමගින. 2. දෙ. අඹරා මෙය මස් රස මුං රසය දූතෙන 3. ශ්‍රී. සමහව යොද කොස් පිසමන් පමණ දූන දෙ. සමහ යොද පනස පිසු පමණ දූන. 4. ශ්‍රී. දෙ. දුමවනු.
275. 1. ප. ඉරිවලු. ශ්‍රී. ඉරවලු 2. ශ්‍රී. තබාලවවූ. දෙ බාලව් 3. ඩෙ. බැදිතල මිරිස් තලතෙල බැද මිරිස්ලවූ. ශ්‍රී. . . . . තලතෙල බැදල වවූ. නා. බැදලව් 4. ප. ශ්‍රී. වට පැසි මේ හැම එක්කොට මෙහැම වටවු නා. . . . වටව්, 5. ඩෙ. කොස් මෙහිලා අනා පිසනු සූනුපලවූ. නා. සුනුලව් දෙ. මේ කව මෙසේඑයි.
පොලොස් තම්බා ඉරාවලුගෙන තබාල   වූ
බැදිතල මිරිස්තල තෙල බැදල   වූ
වට පැසි මේ හැම එක්කොට ව   වූ
කොස් මෙහිලා අනා පිසූ සූපල   වූ

276. අමුදුරුලා මෙහි ම කසා හා ලුනි සි[1]
ඇඹුල්ලා අනා තෙලෙහි මසින් පැ සි
බැදුමෙහි[2] පිස අනා සැලි පැර ගත නි සි[3]
දැන පිස ගතොත් නම් වේ මේ කරවූ කො සි[4]

(ඉහත සදහන් පොලොස්) අමුදුරුලා කහ හා ලුනු ඉස ඇඹුල්ලා ආ මස් සමඟ තෙලෙහි බැද පිස සැලි කවා ගත්විට කොස් මාලුවෙන් මෙහෙ කරවූ.

277. ලුනු ඉඟුරු කොතඹුරු එක්ව වට මී න[1]
පුසුල්[2] ඉරා දෙව ඒ වයිතිලා ගෙ න
කලතෙල හෝ නොහොත් ගිතෙල මලව ග න[3]
දඩමස් සකුරු දෙළුම් ඇඹුලේ[4] අනාගෙ න

පුසුල් කපා සෝද ලුනු ඉඟුරු කොත්තමල්ලි සමඟ අනා තලතෙලින් හෝ ගිතෙලින් මලවා දඩමස් හකුරු දෙළුම් ඇඹුල් ලා – (සකස් කරගන්න)

278. කැකිරි තියඹරා වම්බටු අල කිලි ල[1]
වේබඩ කිතුල් බඩ[2] ඉදි බඩ ඇ සිය ල
මෙකී මෙහැම ඉදය දැනගෙන පිසන ක ල
මෙකී ලෙසින් දැනගෙන පිසවූ[3] මන ක ල[4]

කැකිරි තියඹරා වම්බටු අරකුරුල්ලන්, වේබඩ, කිතුල් බඩ, ඉදි බඩ ආදී සියල්ල පිසන කල මුලින් කී පිසුම් විදි අනුව පිසගත යුතුවේ.

279. සැලුනු[1] ඉඟුරු අඹරා යෙදූ තැ න
පොලොස් ඉරා ඇර පැන තම්බවා ගෙ න[2]
සිවිය කැකෑරූ දිය[3] තෙලෙහි බැද ගෙ න
ආතං උයන කල පිළවෙළ වේය දැ න[4]

පොලොස් ඉරා තම්බා පැන් හැර සුදුලූනු ඉඟුරු අඹරා එක්කොට සිවිය කැකෑරූ දිය සමඟ තෙලෙහි බැදගත්විට පොලොස් ආතම වේ. එය උයන පිළිවෙලයි මේ.

---

276. 1. ප. බ්‍රි. අමුදුරුලා මෙහිම කසී. දෙ. අමුදරුලා මෙහි සකසී. 2. ප. බ්‍රි. බැබමෙහි 3. දෙ. බබා මෙහි පිස අනා සලා ගත් නිසී 4. දෙ. දැන පියගතොත් නම් කරවූ කොසී.
277. 1. ප. බ්‍රි. ලුනු ඉඟුරු එක් වටවමින දෙ. ලුනු ඉඟුරු එක්ව වටමින. ඩෙ. ලුනු ඉඟුරු කොතඹුරු එක්වටින 2. බ්‍රි. පුසුව දෙ. මස් ඉරා නැවත ලාගෙන ඩෙ. පුසුල් ඉරා දෙව ඒ වයිතිලා අන . 3. බ්‍රි. තල තෙල් හෝ ගිතෙල් වත්කන 4. දෙ. ඇඹුලෙන්.
278. 1. බ්‍රි. කැකිරි තියඹර බටුපල ඇ ලකල ප. . . . . අලකලල ඩෙ. බටු අල සියල 2. බ්‍රි. වේ බොඩ. 3. බ්‍රි. පුසුව 4. නා. මෙකී ලෙසින් දැන පිසුව මන කල.
279. 1. දෙ. ලසුනා 2. ඩෙ. පොලොස් ඉරා ඇර එපැන තම්බවාගෙන. බ්‍රි. . . . . නම්බවාගෙන 3. බ්‍රි. 'දිය' නැත 4. ප. ඩෙ. දෙ. කොතඹුරු මීරිස් ඉඟුරු සවින්දවගෙන (බ්‍රි. එලිවැට 'නු' වේ.)

280. මුල් නම් කුරමුල් ආදී වූ මුලි න
ගෙඩි නම් බටුවගයි ආදී මෙසේ දැ න
අලනම් ආදි දැන ගෙ න
මෙකී පිළිවෙල සිත තබාගෙ න[1]

මුල් නම් කුරමුල් ආදියයි. ගෙඩිනම් බටු වර්ග ආදියයි. අල නම් . . . . ආදියයි. මේ වර්ගයන්හි පිළිවෙළ සිත තබාගත යුතුවේ.

281. සුඹුලු නම් දිඹුල් කුඹුක් සුඹුලු ව නු
මල් නම් කොබලීල කතුරුමල් ව නු[1]
වැල් නම් කිදිවැල් ද මැ (ඇ) වැල් ද ව නු
සාක ජාති නම් මේ හැමය දැන ග නු[2]

සුඹුලු නම් දිවුල් කුඹුක් ආදියයි. මල් නම් කොබලීල කතුරු මුරුංගා ආදියයි. කිදි මැ ආදිය වැල් නම්. මේ හැම සාක ජාති කීවිට ගැනේ.

282. පත්නම් කරපලා ආදි දෙයයි ද නු
දඩු නම් එ මානෙල් ඇඹුල් දඩු නම ද නු
බඩ නම් ඉදි කිතුල් තල් බඩ ආදි ව නු
අං නම්[1] උණ කිලිල් ආදි දෙයයි ද නු[2]

පත් කී විට කරපලා ආදිය ද, දඩු කී විට මානෙල් නෙළුම් ආදිය ද. බඩ කීවිට ඉදි, කිතුල් තල් ආදියද අං කීවිට උණ කිලිල් ආදිය (බවද) දැනගන්න.

---

280. 1. ප. බ්‍රි. මේ කව මෙසේ එයි.
මුල් නම් කුරමුල් ආදී වූ දෙයි න
ගෙඩිනම් බටුවගය දැන ගෙ න
අලනම් ආදිස යැයි ය න
මෙකී පිතිවෙල ඉස් තබා ගෙ න
දෙ. මේ කව මෙසේ එයි.
මුල් කුරමුල් ආදී වූ දෙයි න
ගෙඩිනම් බටුවගය දැන ගෙ න
අලනම් ආදියෙ න
මෙකී පිළිවෙල තබාගෙ න
(මෙසේ මේ කව සැම පාතක ම උනව එයි) දෙ. අවසන බටුවගයයි දක්වේ.
281. 1. දෙ. මල්නම් කොබලීල කතුරුවනු. 1. ඩෙ. සාක ජාති නම් මේ හැමය දැනගනු. දෙ. සාක ජාති නම් වේ හැමය දනු.
282. 1. බ්‍රි. අලනම් 2. දෙ. නා. මේ කව මෙසේ එයි.
පත්නම් කරතල ආදී දේ ද නු
දඩු නම් මානෙල් ඇඹුල්[1] දඩු ව නු
බොඩ නම් කිතුල් තල් බොඩ[2] ද නු
අන්නම් උන කිලිල් ආදියව නු
1. නා. ඇඹුලය 2. නා. බොඩ ඇ.

283. දුරු සුං සවින්දව තලතෙල් හෝ ගිතෙ ල[1]
මුං රස මස් රස ද මලවා තිබු ක ල
මෙකී නොකී මාලු මාලුව පිසනක ල[2]
මේ කුළුබඩු ලමින් පිසන්න වන ක ල[3]

මුං මස් මලවා ගන්නා කලද මුලින් කී ලෙස කුඩා මාලු වර්ග පිසින කලද දුරු සුං සවින්දව යන කුළුබඩු හා තලතෙල් හෝ ගිතෙල් ද මැනවින් පිසගන්න.

284. වියලා සුරැකි වේ
මලින් වැසුනා වූ වේ[1]
නවබඳන ලූ වේ
මෙසුනු සාඩම්බර නමුදු වේ[2]

ඉහත කී කුළුබඩු සුරක්ෂිව වියලා නව බඳනක බහා මූට්ටයන් (=මලින්) වසා තබන ලද්දේ **සාඩම්බර** යි නම් වේ.

285. අඹ දඹ පලා ප ල
රසය ගෙනා විලිකුන් ක ල[1]
කුළුබඩු ලැවූ ක ල[2]
උක්සකුරු ලා පෙර සේ මන ක ල

අඹ දඹ ආදි පලතුරු වර්ග මනාව ඉදුනු කල කුළුබඩු හා උක් සකුරු දමා පෙර සේ සුරැකිව තබාගත යුතුය.

286. උඳු බැද කෙටුන ම[1]
අත්සුනු සකුරු දුරු න ම
මිරිසිනි ඇනුන ම[2]
තෙලින් බදිනේ ආයු අප්ප ම[3]

උඳු බැද කොට අත්සුනු සකුරු දුරු ගම්මිරිස් ලා අනා තෙලෙන් බැදගත් විට **ආයු ආප්ප** නම් වර්ගය වේ.

---

283. 1. දෙ. නා. දුරු හා සුනු සවින්ධව තල ගිතෙල 2. ප. මුලින් කී මාලුව-පිසින කල 3. ප. බ්‍රි. මේ කුළුබඩු ලමින් පිසන කල. දෙ. මේ කුළු බඩු ලමින් පිසගත් නිමල.
284. 1. දෙ.ප. මලින් වාසික වේ. බ්‍රි. මල වාසු නම් වේ. නා. මලින් වාසු නම් වේ. 2. බ්‍රි. දෙ. මෙසුනු සාඩම්බර නම් වූවේ. ඩෙ. මෙ කව නැත.
285. 1. ප. බ්‍රි. දෙ. නා. රසය ගෙන විලිකුන් කල පල 2. බ්‍රි. කවබුළු බඩු ලැවූ කල දෙ. කව කුළු බඩු ලැදු එකල.
286. 1. දෙ. උදු බැද කොට නම් 2. බ්‍රි. මිරිස් සීනි ඇනු නම් 3. ප. දෙ. . . . . . අසූ අප් නම්.

287. ඇඹිට්පු අඹ නු
ඇතිලිය මී කකියව නු
කැවුම් ඊ ලව නු[1]
නොලද නොතෙල් **ඇඹිටි පූ** ග නු[2]

ඇඹිට්පූ වඩා මී තෙල් ඇතිලියක ලා පිසගන්න. මී තෙල් හැර වෙනත් තෙලක හෝ ඒ පිසගත හැකියි.

288. උඳුකුඩුත් මුසු කො ට[1]
සාල්පිටි ද එක් කො ට[2]
උඳුපිටි දෙකක් කො ට
උයමු දුරු මිරිස් ඇම ලූ වි ට[3]

හාල් පිටි හා ඒ සමාන දෙගුණයක් උඳුපිටි ගෙන දුරු මිරිස් ආදිය දමා පිස ගත යුතුයි.

289. කේල්පත ඇඹුව ම[1]
තෙලේ[2] බදිනේ මහත්ව ම
අත්සුනුවෙනි ඇ ම[3]
පලායික නම් වේය මෙ කැවු ම[4]

අත්සුනු පිටි මෙන් අනා ලොකුවට කැවුම් කේල්පත වඩා තෙලෙහි දමා බැදගත් විට ඒ කැවුම් **පලායික** නම් වේ.

290. පිඹමේ පිට ල ලා[1]
පිස නිමවූ[2] සුං මස් ලා
පිටි වසා පිස ලා
වේය **පැසි උතුපූ** මනක ලා[3]

සියුම් කොට කපා තැම්බූ මස් කඩ පිඹමේ ලා ඊ පිට පිටි ලා උයාගත් කල ඒ **පැසි උතුපූ** නම් වේ.

---

287. 1. දෙ. කැවුන් එහි ලවනු 2. ඩෙ. නොලද නොම තෙල ඇඹිට්පූ ගනු.
288. 1. ප. උඳු කුඩු මුසු කොට. බ්‍රි. උඳු කසුං මුසු කොට 2. ප. බ්‍රි. සාල් පිටි එක්කොට 3. දෙ. උයවූ දුරු මිරිස් හැමලා එවිට.
289. 1. බ්‍රි. දෙ. කේල්පත් අඹුවට නා. තෙල්පත් අඹුවම. 2. නා. තෙලී 3. නා. හැම 4. දෙ. පලායික නම් වේ./වෙයි මේ කැවුම.
290. 1. බ්‍රි. පින්නේ පිටි ලලා. ඩෙ. දෙ. පින්නේ පිටිලා 2. බ්‍රි. දෙ. තිබවූ නා. තිබව්. 3. නා. මෙය පැසි උතුං පූ මන කලා.

291. මහබෝපත්[1] දිය   ද[2]
නොපහල සුනු කර දිය   ද[3]
නෙළුම්පත් ඔලි   ද
ගොකටු මුල් ලා උයනු සො   ද[4]

(නොතැම්බෙන දේට) බෝ කොල යුෂ ද, පිටි නොකළ කුළුබඩු ද කාරම් සහිත දේ ද නෙලුම්පත් හෝ ඔලිද ෟකොල යුෂ ද ගොකටු මුල් ද දමා ඉවීම හොඳයි.

292. අඹ සිදු සක්ක   රා[1]
බොරලුදමනු සියඹ   රා
මිරිස් සහ කොතඹු   රා[2]
සිද්ධිගුරු ලා මෙහැම අඹ   රා[3]

අඹ, අබ, සක්කරා උගුරැස්ස, සියඹලා ගම්මිරිස් හා කොත්තමල්ලි වියලි ඉඟුරු මේ හැම අඹරා දැමිය යුතුයි.

293. උනුතෙල බැද අ   නා
සාල් දයේ ලම්   නා[1]
මිරිකා වට මි   නා
බෝපත් තුනීකොට අඹමි   නා[2]

සහල් උනුතෙලේ බැද මිරිස් ගලේ ද අඹරා අනා බෝපත්වල තුනී කොට අනා –

294. පිම්මේ ලා උය   නු[1]
අව්වේ ලා වියල   නු
තෙලෙහි ලා බැද ග   නු[2]
මුදුපෙන නම් මේය දැන ග   නු[3]

කඩ පිම්මේ ලා තම්බා අව්වේ ලා වියලා තෙලෙහි ලා බැදලා ගත් විට මුදුපෙන නම් බාද්‍ය වර්ගය වේ.

---

291. 1. දෙ. බ්‍රි. මහබෝපින් ප. මහබෝපිත් 2. නා. මහබෝපින්දයද 3. බ්‍රි. දෙ. නොපහල සුනු කරද 4. ඩෙ. ගොකටු මුල් ලාගෙන් උයනු සොද.
292. 1. නා. අබ සහසසකිරා 2. නා. මිරිස් කොතඹුරු 3. ප. බ්‍රි. සිදධිගුරු ලන මෙහැම අඹරා නා. සිදධිගුරු මෙහැම අඹරා දෙ. 301 පසු මේ කව එයි.
293. 1. ඩෙ. සාල් දෝ සේ ලම්නා නා. සහල් දෙවුන් දියේ ලම්නා 2. නා. මළපත් ලෙසට අඩම්නා දෙ. මේ කව 301 පසුව එයි.
294. 1. බ්‍රි. දෙ. පින්තෝදී උයනු 2. ප. බ්‍රි. තෙලෙයිලා 3. දෙ. මේදුපේන වේය දැනගනු නා. මේ කව මෙසේ එයි.
පින්තෝදී උය   නු
ඇතිලිය මී කකියව   නු
කැවුන් එහි ලව   නු
තෙලේ නොතබා ඇඹිටි පූ ග   නු

295. ඔලිදමුල් ලා ල   වූ
ඌරුසම් ලා උයාල   වූ[1]
ගිව්ලු තල්මුල් ල   වූ[2]
කුරමුල් හෝ ලා උයාල   වූ[3]

ඌරු සම්ගෙන ඔලිද මුල් හෝ ගිවුල් මද තල් මුල් හෝ කුරමුල් හෝ දමා ඉවූ කල මෙලෙක් වේ.

296. ඇඹුලගෙඩි ගන්   නේ
ලෝලුකොල ලා උයන්   නේ
උක්දඩු ද ගන්   නේ
පතුලාලා උයන්   නේ[1]

නෙල්ලි ගෙන (ඇට හැර) ලෝලු කොල හා උක්දඩු සැස දමා උයාගත යුතුයි.

297. කුඹුක් සුඹුලු ද ගෙ   න[1]
පොතු ඇර කපා වෙන වෙ   න
දඹ සුඹුලු ද ලම්   න[2]
සිද්දිගුරා ලා (ලා) උයාගෙ   න

කුඹුක් පොතු ගෙන සුඹුලු ගලවා පොතු කැලිවලට කපා ඉඟුරු දමා දඹ සුඹුලු ද ලා උයාගන්න.

298. කලත් මුසු කර   නු
රත්කිරිවාන උය   නු[1]
වරාකොල ද ග   නු
අමු' තලපත් ලා උය   නු

රත් කිරිවාන ගෙන කොල්ලු දමා වරා කොල හා අමු තලපත් කොල ලා උයාගන්න.

299. වරාමල් ගන්   නේ
පොල් තලලා උයන්   නේ[1]
කොසඹ[2] සකුරෙන්   නේ
ඔලිදකොල හෝ ලා උයන්   නේ

වරාමල් ගෙන පොල් තලා සමා උයන්න. තවද කොහොඹ කොල සකුරු හෝ ඔලිද කොල ලා උයන්න.

---

295. 1. දෙ. ඌරුසම් ඉරාලා ලව්. ප. ඌරුසම් ඊ ලා උයාලව්. ඩෙ. ඌර ෂායම් උයාලව්. 2. දෙ. ගිවුල් තල් මල් ලව්. 3. දෙ. කුරමුල් සහ උයාලව්.
296. 1. බ්‍රි. දෙ. පතුලලා උයන්නේ.
297. 1. ප. දෙ. ඩෙ. කුඹුක් සුඹුලුගෙන 2. බ්‍රි. දමා සුඹුලු ලම්න ප. අමා සුඹුලු ලම්න. ඩෙ. දඹ සුඹුලු ලම්න.
298. 1. බ්‍රි. දෙ. රත්කිරි වනායසු ඩෙ. වරක් කිරිමාන උයනු.
299. 1. ප. ඩෙ. පොතුලාලා උයන්නේ 2. දෙ. නිබද.

300. අත්සුනු සිනිඳුවෙ   න
තල එළකොට බදිමි   න[1]
පිටි යොදව[2] දූන ගෙ   න[3]
කබලු කිපයකුත් උයාගෙ   න[4]

සිනිඳු කොට ගත් අත්සුනුත්, බැද එළකොට ගත් තලත් පිටිත් පමණට යොද කබලු කීපයක් උයා –

301. වනලා කොටා   ලා
පැසි දුරු මිරිසිඳු   ලා
සකුරෙන් අනා   ලා
අඹා සක්කරා පලු කොට   ලා[1]

(ඉහත සඳහන්) කබලු වනේ ලා කොටා පැසි දුරු මිරිස් ලා සකුරෙන් අනා සක්කරා පලු සේ වඩා –

302. පිටි වසුන කිරිල   ති[1]
මොලොක බැද අත්සුනු ල   ති[2]
තෙලලා බැද ග   ති[3]
මීට **සක්කර අප්ෂ** මැයි යෙ   ති[4]

පිටි බඳුනෙහි කිරි දමා මොලොක් කොට බැදී අත්සුනු ද ලා තෙලේ බැදගත් කල, මීට **සක්කර ආප්ප** යි කියති.

303. මුල් සාල් පැස ගෙ   න
කිරලා අතුල්ලා ගෙ   න[1]
පෙරහා අනාගෙ   න[2]
සකුරු පැසි ලා තලප අනමි   න[3]

කැකුළු සල් (=මුල්සාල්) පැහැ කොටා කිරි දමා අනා :පැසි හා හකුරුදමා තාලප සාද (ගත යුතුය.)

---

300. 1. ප. තලත් එලකොට තබමින 2. ප. යොදවා 3. ඩෙ. පිටි යොදවා දූන දෙ. පිටි යොදවූ දූන ගෙන 4. ඩෙ. පිසගෙන නා. (මේ කව 292ට පසුව එයි) පූපාපූප වර්ගය 1. බ්‍රි. පොතේ මණක් මේ පාඨය එයි.
301. 1. බ්‍රි. දෙ. අනා සකරලා (නා. මේ කව 292ට පසුව එයි)
302. 1. බ්‍රි. පිටිවසුන කිරලති. දෙ. පිටිවසුන කරලති. 2. නා. මොලොක බහ අත්සුනුලති 3. නා. තෙල්ලා බැදගති. 4. බ්‍රි. මීට සක්කරා අප්ප මැයි යෙති. ඩෙ. සක්කරා අප්ප මෙය යෙති. ප. මීට සක්කරා අප්ප මැයි කියති. (දෙ. 292ට පසුව එයි)
303. 1. ඩෙ. මුලසාල් 2. බ්‍රි. දෙ. අතුල්ගාගෙන නා. කිරලා අතුල්ලාගෙන 3. නා. පෙරා අනාගෙන 4. බ්‍රි. දෙ. සකුරු තලප අනමින (නා 292ට පසුව එයි)

304. ඇඹුල ගෙඩි අර ග   නු
සුනු හෝ ලමින් උය   නු[1]
මෙකී ඈ[2] මලව   නු
පිසූ ලෙස සැදිලාදිය යි මේ ද   නු[3]

තෙල්ලි ගෙඩි ගෙන සුවඳ සුනු ලා උයන්න. එසේ නැතහොත් මලවා හෝ ගන්නා පිසූ සිටියෙන් මෙය **සැදිලා දිය** යි නම් වෙ.

305. අඹලා ළා දෙඩ   ඹ
සියඹරා ලප්නාර   ඹ[1]
කරඹ ද සොද දෙළු   ඹ
වෙන වෙන ඇඹුල් මේ යයි ලෙස න   ඹ[2]

අඹ, ළාදෙඩම් සියඹලා ලප්නාරම් කරඹ, පැහුණු දෙළුම් යන මේවා වෙන වෙන ඇඹුල් වර්ග වේ.

306. දුරු මිරිස් ඉඟුරෙ   න
සදෙලවල සැලුනෙ   න[1]
සමණක් දූන තෙලි   න
අනා එක්කොට මේ උයා ගෙ   න[2]

දුරු මිරිස් හල්දුම්මල සුදුලූනු යන සියල්ල අනා පමණට තෙල්ලා උයාගෙන.

307. රත්කර කැබිලි   ති
කොරසක තබා කැමැ   ති
කල්ක ඊ[1] තබ   ති
ඇඹුල් ඊ පිට ම වත් කෙරෙ   ති[2]

කැබිලිති රත්කර කොරහක තබා ඉහත කී කල්කය එහි මත තබා ඊපිට ඇඹුල්වත් කරන්න.

---

304. 1. ඩෙ. සුනු හොයමින් උයනු 2. බ්‍රි. හැම 3. බ්‍රි. පිසූ ලෙස සැදිලදියයි වේ දනු. ඩෙ. පිසූ ලෙස සැලියෙදියයි මේ දනු.නා. 292ට පසුව එයි.)
305. 1. ඩෙ. සියඹලා ලා නාරම් 2. බ්‍රි. දෙ. පොත්වල මේ කව නැත.
306. 1. දෙ. සදෙලවල සුදුලූනුන 2. ඩෙ. අනා එක්කොට මේ තබාගෙන.
307. 1. දෙ. එහි 2. ප. ඇඹුල් ඊටම වත් කරති. බ්‍රි. ඇඹුල් ඊ පිට වත් කෙරෙති. දෙ. ඇඹුල් එහිවත් කරති.

308. අත්පතලයක්[1] ගෙ   න
දුම් කවමින් මෙදුම්   න[2]
එහි ම වත් කෙරෙමි   න[3]
සුරකව තබමු මේ උපා ද   න[4]

අප්පල්ලයකින් එම සැලිය වසා එම දුමින් ම දුම් කවා එම හට්ටියට ම වත්කර මෙලෙස ක්‍රමය (=උපා) දැන සුරකිව තබන්න.

309. මීරඹල ලවනි   න[1]
කටුකය කසා යන මෙ   න[2]
මෙපස රස කළ දෙ   න[3]
සාඩම්බර නමැයි දනු තියටි   න[4]

මිරි ඇඹුල් ලවන කටුක කසට යන රස ගුණ පසින් යුත් මේය නියමින් සාඩම්බර නම් වේ.

310. සාඩම්බර තෙල්   වේ[1]
සුනී යයි තුනීයයි   වේ[2]
වටය පලය   වේ[3]
එයින් වෙන නම් සතරෙක්   වේ[4]

සාඩම්බර තෙල්,සුනී තුනී,වටය, පලය කියා නම් සතර කින් හැඳින්වේ.

311. යහපත් වූ තැනෙ   ක[1]
පෙරමින් සකස් සැළියෙ   ක[2]
කකියවා තැනකෙ   ක[3]
අවුලුවා ඇල්සාල් විවරෙ   ක

යහපත් තැනෙක (දිය) පෙරා පිළියෙළ කළ සැළියක පැසවා ඇල්සාල් ප්‍රමාණයක් දමා(=අවුලුවා) –

---

308. 1. ප. බ්‍රි. අත්පල්ලයක්. දෙ. නා. අප්පල්ලයක් 2. ප. බ්‍රි. දුම්කරමි(න්) මෙදුමින. දෙ. දුම්කරවූ මෙදුමින 3. බ්‍රි. නා. එහි වත් කරමින 4. බ්‍රි. සුරකිවන බව මේ උපාදන. නා. සුරකිව තබ මේ උපායෙන

309. 1. දෙ. මිංබිලා ලයෙන සූ. මිරිබල ලවනින 2. දෙ. කටුක කසාය වෙන 3. දෙ. මේ පසසකලෙ සකලදෙන 4. ප. බ්‍රි. සාඩම්බ නමැයි දනු කියමින ඩෙ. මේ කව මෙසේ එයි.
මීරඹලය ලවන   ය
කටුකය කසායන මෙ   ය
මෙපස රස කළ දෙ   ය
සාබ නමැයි දන් නියම වෙ   ය

310. 1. ප. බ්‍රි. සාඩම්බ තෙල්වේ. ඩෙ. සාදබ තෙලේ වේ 2. බ්‍රි. සූනයයි .තුනීයයිවේ. දෙ. චුනියයි තුනී යයි වේ. 3. ඩෙ. වටය පලලය වේ 4. බ්‍රි. දෙ. එයින් වෙන වෙන සතරක් සතරක වේ,

311. 1. ප. බ්‍රි. යහපත් සොඳ තැනෙක ඩෙ. යාපත් සොඳ තැනෙක 2. බ්‍රි. දෙ. පෙරමින් සක් සැලියෙක 3. බ්‍රි. කකිස්ය වන තැනෙක ඩෙ. කකියවා තැනෙක. දෙ. නිසියමාන තැනෙක

312. සිද්ධිගුරු සුනු යො   ඳ
ගිතෙල් සාල් හා මනන   ඳ
අතුල්ලා උඳුනෙ   ඳ
ලමින් පිසුවොත් දිය උළු කැ   ඳ[1]

සිද්ධිගුරු සුනු ද ගිතෙල් හා හාල් උඳුනෙහි ලා හැඳිගා පිසුවොත් (එය) දිය උළු කැඳ නම් වේ.

313. බැද එළකොට ග   ත්
මුංපියලි ලා බලව   ත්[1]
එම මහතට තව   ත්[2]
කැපූ මස් ලමින් යහප   ත්[3]

බැද එළකොටගත් මුංපියලි ද එම මහතට කපා ගත් මස් ද එකට ලා-

314. දියර මද කොට   ලා[1]
ඇති කොට ම එළකිරි   ලා
අසාල් අවුල   ලා[2]
කී ලෙස පිසනු[3] මන ක   ලා

වතුර ටිකක් ලා ඇති තරමට එළකිරි දමා සහල් නොවූ දේ අවුලලා කී ලෙස මැනවින් පිසගන්න.

315. මිරිස් සිද්ධිගුර   ත්[1]
කොතඹුරු දූරු සැලුනු   ත්
අඹරා වෙන වෙන   ත්[2]
යොද ඒ මස් සුවඳ තෙල ල   ත්

මිරිස් ඉඟුරු කොත්තමල්ලි දූරු සුදුලූනු වෙන වෙන අඹරා ඒ මස්වලට යොද-සුවඳ තෙල් ගෙන.

---

312. 1. ඩෙ. මෙසේ එයි.
සිද්ධිගුරු සුනු   ඳ
ගිතෙල් සාල් හා මන න   ඳ
අතුල්ලා උඳුනෙ   ඳ
ලමින් පිසුවොත් දිය පා ක   ඳ

313. 1. නා. ඔලවත් 2. බ්‍රි. එමහතට මහතත්. දෙ. එම මහතට මහතගත් 3. බ්‍රි. කැපුව මස්ලමින් යහපත් ඩෙ. නා. මේ කව නැත.

314. 1. බ්‍රි. දෙ. ඩෙ. දිය මදකොටලා 2. ඩෙ. අසාල් අවුලාලා දෙ. සාල්පිටි බහලා 3. දෙ. පිසිනු නා. මේ කව නැත. ඩෙ. මෙතැනින් පොත අවසන් වේ.

315. 1. දෙ. නා. අබ මිරිස් සිද්ධිගුරුත් 2. බ්‍රි. අඹරා යොද ගත්

316. තෙල් බැද සකස දූ න
දී හා[1] මස් රස ද ගෙ න
මුගුද ඊ[2] ලා ගෙ න
නොඇලෙන ලෙස දී හා පැසවමි න[3]

ප්‍රමාණයට තෙල් බැද දී හා මස් රස ගෙන මුං ද එහි ලා දී සමග නොඇලෙන ලෙස කකාරවා ගන්න.

317. දෙවුනැර ඇල්සා ල[1]
ඉහුරු දුරු මද ක ල
අතුල්ලං සිදි ක ල
දෙඩම් ඇඹුල් ලා මන ක ල[2]

ඇල් සාල් සෝදගෙන (=දෙවුනැර) ඉහුරු දුරු දමා සැදිගාප්‍රමාණයට සිදුනු කල දෙඩම් ඇඹුල්ලා –

318. උදුනෙහි සැදි ගා නු[1]
පිසවා දුරු සූනු ල නු[2]
ඉහුරුලා දුම නු
රස උළුකැඳ යි මේ පිස නු[3]

උදුනෙහි සැදිගා පිසගෙන දුරු සූනුලා ඉහුරු ලා තෙම්ප්‍රාදුකර ගත් විට, මෙය **රසඋළු කැඳ** වේ.

319. මෙකී හැම දේ ග නු[1]
දඩමස්රස ද නොග නු[2]
උම්බලමස් ද ග නු
ඇඹුල උළුකැඳ මෙසේ පිස ග නු[3]

මෙකී හැම දේ ගෙන දඩමස් නොගෙන උම්බල මස් ගෙන පිසගත්තේ **ඇඹුල උළුකැඳ** වේ.

---

316. 1. බ්‍රි. දියමස් රස ද ගෙන 2. දෙ. මුංද එහි 3. දෙ. නොයැලෙයම් දී හා පැන නා. නොයෙලෙස මින් දීහා පැන බ්‍රි. නොවැලෙන ලෙසව මී දී හා පැන
317. 1. දෙ. දෙවදුරු ඇල් සහල 2. බ්‍රි. දෙඩම් අඹ අලලා මනකල.
318. 1. බ්‍රි. උදුනසා සදිගානු 2. දෙ. පිසදුරු සූං ලනු 3. දෙ. පිසිනු.
319. 1. දෙ. මෙකී සැමද ගනු 2. දෙ. දඩමස් රසය නොගනු 3. නා. මේ පදය නැත 4. බ්‍රි. අඹු උළුකැඳ පිසගනු නා. ඇඹුල් . . . .

320. වත්කොට තෙල් සූව ඳ[1]
උදුනේ සැලිකවා සො ඳ
පැසවමිනි උළුකැ ඳ
ලොලු ලා[2] යොදනු මේ **රස උළු කැ** ඳ

සුවඳ තෙල් ලා උදුනේ සැලි කවා සිරුස්ස ලා පිසගත් කැද **රය උළු කැඳ** නම් වේ.

321. පිසමනට උත්ත ර[1]
යාගුවිදි නම්[2] විස්ත ර[3]
මේ සූපාසාත්ත ර[4]
මෙය දැනගන්නේ පවිත්ත ර[5]

පිසමනට උත්තර වූ (=අගනාවූ) කැද වර්ගවල විස්තර මේ සූපශාස්ත්‍රයෙහි ආ පරිදි පිරිසුදුව (=පවිත්තර) මෙසේ දැනගන්න.

322. උක්පැණි[1] මැඩ පෙ රා
සැලිවල වක්ක රා[2]
මතු වූ පෙන හැ රා
හිඳිනු **වරබා හකුරු**[3] ඉදු රා

උක්දඬු මිරිකා පැණිගෙන පෙරා මතුවන පෙන ඉවත් කොට **වරබා** නම හකුරු සාදගන්න.

323. වත පැණි සිහිල යා[1]
පොදි බැද එල්ලූ කල යා
බිම අක්පතල යා[2]
තබන පැණි බිදු වැගිර පල යා

උකු කළ (=වත) තිවුණු පැණි පොදි බැද එල්ලා යටින් අප්පල්ලයක් තැබූ කල ඊට පැණි බිංදු වැගිරෙනු ඇත.

---

320. 1. දෙ. මදකොට තෙල් බැද බ්‍රි. උළුලා
321. 1. ප. පිසීමට උත්තර. ප. බ්‍රි. පිසුමට උත්තර 2. ප. බ්‍රි. දෙ. යාග විදිනම් 3. දෙ. විත්තර 4. බ්‍රි. මේ සූප සෑස්තර 5. සූ. දෙ. මෙය දැනගත් පවිත්තර.
322. 1. බ්‍රි. උක්පැන 2. ප. බ්‍රි. සැලවල එක්කරා දෙ. සල්වල එක්කරා නා. සල්වලා වක්කරා 3. ප. බ්‍රි. අකුරු.
323. 1. ප. වතපැනි සිහියා. දෙ. වත පැසිගියා. බ්‍රි. වත පැසි ගී ගියා 2. ප. බ්‍රි. අත්පතලයා දෙ. අප්පතලයා.

324. මෙලෙස දෙතුන් විටක පෙ රා
වැගිරෙන පැණි බිංදු හැ රා
අව්වේ ලා වියලීව රා
දූමෙහි තබවු සූරකි ක රා[1]

මෙලෙස දෙතුන් වරක් පෙරා වැගිරෙන පැණි බිංදු හැර (සෙස්ස) අව්වේ වියලා සූරකිව දූමෙහි තබන්න.

325. දහ[1] පිපාසය නැවති න
ළය[2] වියලුම් සංසිඳුව න
ලෝවැස්සන් අමරුතිව න
සීනිය මෙයතුම් රසව න[3]

දහ පිපාස ළය වියලීම් නැති කරවන ලෝවැස්සන් මනා රුති කරවන උතුම් රසයක් වන මේය **සීනි** නම්.

326. බඳු නෙකලා ලැබුණු සී නි[1]
දී හා[2] කිරි වක්කරමි නි
ගිනි මොලවා කකාරමි නි
පෙරමින් පෙන කුනු හරිමි නි[3]

(උක්පැණි) බඳුනක දමා ලැබුණු සීනි දී හා කිරි වත් කර ගින්නේ කකාරවා පෙරා කුනු හැර–

327. නැවතත් ඒ[1] කකාරමි න්
බාමින් බොදවු පමණි න්[2]
බැඳගත් පිට රෙදි වසමි න්[3]
ඊ පිට පැණි වක්කරමි න්[4]

නැවතත් ඒ ලිප තබා කකාරවා බා ඝන වූ (=බොදවූ) ප්‍රමාණය අනුව සැලිකට රෙද්දක් බැඳ එහි ඒ පැණි වත්කර–

328. එපැණි නිවී තද වූ වි ට[1]
වෙරලු මලෙව් පෙනේ ඇස ට[2]
එයින් රැගෙන කඩ කඩ කො ට[3]
බඳනෙකලා ලැවූ දූමව ට[4]

එපැණි නිවී ඝන වූ කල වෙරලු මල් මෙන් (සුදුව) පෙනෙයි. ඒවා රැගෙන කඩ කඩ කොට බඳුනක ලා දූමෙහි තබන්න.

---

324. 1. ප. දෙ. සූරක කරා නා. සැරක කරා
325. 1. ප. දහය බ්‍රි. දය 2. ප. දෙ. බ්‍රි. ළැය 3. දෙ. සීනි උතුම් රසකි සොබන. නා. සීනිය මෙවුතුම් රසවන.
326. 1. ප. බ්‍රි. බඳනෙකලා තිබුණු තැන දෙ. නා. . . . කැලඹුණු තැන 2. ප. බ්‍රි. දෙ. දිය හා 3. ක. ප. බ්‍රි. දෙ. අග එලිය 'න' වෙයි.
327. 1. නා. එහි 2. ප. බ්‍රි. බාමින් බිඳු වූ රඳමින් නා. බාමින් බඳුවූ පමණින් 3. දෙ. බඳගත් රෙදිපට වසමිනි නා. බඳනත් රෙදිපට වඩමින 4. ප. අග එලිය 'න' වේ බ්‍රි. දෙ. අගඑලිය 'නි' වේ. නා. 'න' වේ.
328. 1. ප. තද උනවිට බ්‍රි. දෙ. තදඋනුවිට 2. දෙ. වෙරළු මල් සෙ පෙනෙයි, ඇසට 3. දෙ. කඩ කට කොට 4. දෙ. බඳනෙක ලා ලැවූව

329. සිනිඳු මියුරු යුතු රස වේ
ඉක්කා ළය වියලුම් වේ[1]
නැති කරවන දෙස ඇම වේ[2]
කණ්ඩසක්කරා නම් වේ

සිනිඳු වූ මෙය රසවත්වේ. ඉක්කා ළය වියලිම හා හැම දෙස් නැතිකරවයි. මීට **කණ්ඩසක්කරා** යි කියනු ලැබේ.

330. දී කිරි[1] එක්කොට පෙර සේ
සීනි කකාරා සොඳ සේ
වට වියලන[2] සුදු පැහැ සේ
සැන්දෙන්[3] පොඩිකර එල සේ

(සීනි ගෙන) පෙරසේ දී හා කිරි එක්කොට ලිප තබා මනාසේ කකාරා සුදුපාටට සැලිය වටේ මිදෙන ඒවා සැන්දෙන් පොඩිකරමින් –

331. තබව[1] නවුන් බඳනේ යා
තබා දූමෙහි[2] පෙර සේ යා
සිනිදුර සැතිගුණ බෝ යා[3]
තවත් **පාන් පොඩි** මේ යා[4]

ඒවා නැවුම් බඳුනෙක බහා පෙරසේ දූමෙහි තබන්න. සිනිඳු රසැති ගුණ බොහෝ ඇති මෙය **පාන්පොඩි** නම් වේ.

332. නොයෙකුත් විදි පිසු ම්
කන බොන දැ ද සකැසු ම්
පමණට මගෙ දැනු ම්
කීම් ඉන් වේවා සෙතක් ය ම්[1]

නොයෙක් පිසුම් විදි හා කන බොන දේ සකස් කරගන්නා ක්‍රම ද මගේ දැනුම් පමණක් කීමි. එයින් (ලෝකයාට) යම් යහපතක් වේවා.

---

329. 1. බ්‍රි. හික්කා ළැය වියලුම් ගුණවේ. 2. බ්‍රි. නැතිකරවන දෙස අමවේ. දෙ. මේ කව මෙසේ එයි.

සිනිඳු මියුරු යුතු රස වේ
හික්කා ළැය වියලුම් ගුණ වේ
නැති කරවනු දෙස් සම වේ
කණ්ඨ සක්කරා නම් වේ

330. 1. ප. බ්‍රි. දියකිරි 2. ප. වට වියලා නා. වටවියලුනු 3. නා. සැපෝදගත්
331. 1. දෙ. නගමින් ප. තබමින් නා. තබමින් නාවුන් බඳනේයා 2. ප. බ්‍රි. දෙ. දූමෙයි නා. තබා දූමේ 3. දෙ. සිනිඳු රසැති රස බායා ප. සින්දූරකිරසකි රස බායා 4. තවන වන් පොඩි මේයා නා. තවත් තබන් පොඩි මේයා. බ්‍රි. මේ කව නැත.
332. 1. ප. පොතේ පමණකි මේ කව එන්නේ.

පෙර සිට මෙ දිවයි න
පැවතෙන මෙ සූප විදියෙ න
අහර පිසවා ගෙ න
වැළඳූ කල සත දිනේ නිදුකි න

පෙර සිට මේ දිවයිනේ (=ලංකාවේ) පැවත එන සූප විදියෙන් ආහාර පිස වැළඳූකල සත්ත්වයා නිදුකින් වැජඹේ.

මහ ඉසිවරුන් පෙ ර
ලොවට කිව් සැටි නොමහැ ර
සූපසත කවි කර ර
පැවෙ කිවිඳ පසිඳු යටව ර[1]

පෙර මහ ඉසිවරුන් ලොවට කී අයුරු නොමහැර සූපශාස්තර කවි පොත ප්‍රකාශ කළේ යටවර කවියාය.

---

[1] මෙම අවසාන කවිදෙක දෙ. පොතේ පමණක් එයි.

සිදධිරසතු
සුභමසතු
ආරොග්‍යමසතු
කල්‍යාණමසතු[1]

[1] බ්‍රි. මීට අනතුරුව පොත පිටපත් කළ අයගේ අත්සන වේ.

දෙ. පොතේ පමණක් අවසන මෙසේ එයි. මෙහෙනිවර තිස්ස නම් බිසව් කෙනෙක් උඩරට සිදුරුවානාබද මැද පලාතේ ගිද්දවුල්ලේ සින්දූර නම් පර්වත මුදුනෙහි නුවරක් කර විසූ හෙයින් උඩුනුවර නම් ලද යුතුයි. වගුරට ලාඩ දේසේ සිංහබා නම් රජුගේ පුතු වූ විජේ කුමාරයා බුද්ධ වර්ෂ....කේ දී සහ ක්‍රිස්තු. වර්ෂ 543 ලංකාවට ගොඩ බහිනවා සමග ආ සත් සියයගෙන් පැවත එන්නා වූ විජය සුන්දර වික්‍රමසිංහ චන්ද්‍රසේකර රාජකරුණා මුදලිගේ මුනුබුරුවන දෙන්නාට වර්ෂ 1815 දී ශ්‍රී වික්‍රමසිංහ මහරජ්ජුරුවෝ ඉංග්‍රීසින් විසින් පහ කරනතුරු මහ මුළුතැන්ගේ රාජකාරිය කළබව දත යුතුයි.

අවසානයේ තෙලිඟු සිංහල අකුරු මිශ්‍ර කර ලියා ඇත.

ක්‍රිස්තු වර්ෂ 1906 නොවැම්බ්‍ර මශ 22 විසිදෙවෙනිද ලියා නිම කළේ - ඇරව්වාවෙල දී ය ලිවුවේ.

සිංහල සූපකලා සාහිත්‍යයේ වචන පද්ධතිය (ගැටපද සහිත)

අක්පතලය = අප්පල්ලය, ඇතිලිය 145, 178, 265, 266, 308, 322
අක්මා = (1) කැවුතුමස 170, xxxiii, (2) කොස්-වහල්ල 271
අග්ගලා = කැවිලි වර්ගයක් xLii
අඟුරු = ගිනි අඟුරු 150, 165,157, 158,
අඟුරු ඇන,/අඟුරන = ගිනිකබල, 141
අඟුරු තැටිය = අඟුරු කබල, ගිනිකබල 166
අඟුරුතැස = අඟුරු තාච්චිය, ගිනිකබල 164
අඟුරුමස = පුලුස්සාගත් මස xxxiii
අච්චාරු = xxxvi
අජගිතෙල් = එළු (එළ) ගිතෙල් 100
අටපනු = අෂ්ටවිධ පානය xxxviii
අඩුක්කු = (දෙවියන් සඳහා වූ) ආහාර කඳ/දන් කඳ xlix
අතක = මස්මාලුවක නාමය 187
අතුණු = බඩවැල් 170, xxxiii
අතුරුපස, අතුරු බත = හිල හා දවාල හෝ දවාල හා රාත්‍රී අතර කෑම xlvi.
අතුල්ලනවා = අතගානවා 303, 317 (අතුල්ලා)
අත්පාරිනවා = අතින් අනනවා 205 (අත්පැර)
අත්වට = කැවිලි වර්ගයක් xlii
අත්සැලිව = අතේ (ඇඟිලි අතුරෙන්) සැලීම 254
අත්සුනු = බැඳි සහල් ආදියෙන් තනාගත් රසවත්) කුඩු/කැවිලි විශේෂයකි. 209, 200, 223 228, 230, 234, 239, 286, 289,300, 302 xlii
අනනවා = (එකට) මිශ්‍ර කරනවා 73, 137, 166, 197 233, (අනමින්); 207 (අනවූ); 123, 134 140, 143, 158, 161, 177, 199, 202, 220 248, 255, 293, (අනා); 183 (අනාගෙන); 163 (අනාලා); 286 (ඇනූ)
අනවස්තාව = එකසේ නො පැවැත්ම; — සිත චංචලවූ විට පැනෙන ශරීර ලක්ෂණයකි 75 [සං. අනවසථා]
අනුපයෝ = (බිල්හි වසන) ඉත්තෑ, කබල්ලෑ (ආදී මස් කන) සත්තු 131
අනුපාන = ප්‍රතිවාප, සමඟ ගන්නා දෙය, 81 (කසාය ආදියට යොදන මී පැණි ආදිය)
අන්තරබජ්ජ = හිල සහ දවාල අතර ගන්නා භෝජනය xlvi
අඳුන් = (ඇස්හි ගාන) අඤ්ජන 72
අබ = 183, 193, 273
අමා = අමෘතය, දිව්‍යභෝජනය 1.
අමාමුබ = රස කැවිලි වර්ගයක් 191
අඹරස = අඹිහිරි රස 95

අමු = නොඉදුණු; නොතැම්බුණු; නොබැදි; නොවියලි 47, 124. සමාස පද ද බ.
අමුතලපත් = අමුතලකොළ (ව්‍යංජන සඳහා ගනී) 298
අමුදුරු = නොබැදි දුරු 276
අමුපැසි = තෙලෙන් නොබැදි අමුවෙන් ගත් ඉඟුරු හා සුදු ළූනු මිශ්‍රණය 33, 120, 271- පැසි බ.
අමුමස් = නොතැම්බූ මස් 88
අමුමුං = නොබැදි මුං ඇට 181
අමු වයිති = ගම්මිරිස්, සුදුළූනු හා දුරු අමුවෙන් අඹරාගත් සංයෝගය 123, 156, 177, 179, – වයිති බ.
අම්බලවාරි සෝසක = ඇඹුලට ඉවූ මස් ව්‍යංජනයක නාමය 147
අඹ = 85, 100,196, 285, 257, 305
අඹනවා = සාදනවා, තනනවා, කැවුම්/ පූප ආදිය එක්තරා ප්‍රමාණයකට සෑදීම සඳහා විහිතයි. 293 (අඹමිනා) 287 (අඹනු); (180,227 228,301 (අඹා) 213 (අඹාලනු); 181 (ඇඹූ)
අඹරනවා = (ගලෙහි දමා එකට මිශ්‍ර කර අඹරා ගන්නවා 138 (අඹරන්); 271 (අඹරමින්); 87 (අඹරවා) 117 (අඹංවූ); 142, 274 (අඹරා).
අයිරයා = කුඩා මිරිදිය මාලුවෙක් 262
අරක්කැමියා = කෑම පිළියෙළ කරන්නා v, xv
අල = (බතල ආදි) අල වර්ග 280
අල කිලිල = අලකුරුල්ලන් 278
අලදු = ලබු 244
අලපත දිය = අලකොළේ රැඳුනු වතුර – යමක් නොරඳා සිටීම සඳහා යෙදේ. 63, 72, 74
අලවනවා = ඇලී සිටින සේ තබනවා 247 (අලවා-ගත්තේ)
අලුමුසුව/ අල්මෝසුව = හිලි කෑම xLv
අලුවා = එනම් කැවිලි වර්ගය 237
අලෙව් = ආලේප, ගැල්වීම 64
අවුලාලනවා = ඇහිඳිනවා 314 (අවුලලා)
අවුලු = මාලුව, ව්‍යංජනය 175
අවුලුපත් = කැවිලි පෙවිලි xL
අවුව/ අව්ව = හිරුතාපය, 208, 222, 240, 254, 294, 324
අවුසද = බෙහෙත්, ඖෂධ 70, 73
අෂ්ටවිධපාන = xxxvii
අසමොදගම් = එනම් කුළු ද්‍රව්‍යය; බෙහෙත් හා ව්‍යඤ්ජන සඳහා ගනු ලැබේ. 135, 155, 160, 183 xxxvii
අහර = ආහාරය 3, 29
අළලනවා = (සැන්දෙන් එකට) පෙරලා මිශ්‍ර කරනවා 139 (අළලලා); 174 (අළලා)
අං = (උණ ආදී) බඩ/ කිලිල් 282
ආනං/ ආනම = එක්තරා පදමකට (අතින් ගතහැකි වනසේ) ඉවූ ව්‍යංජනයෙහි නම 279, xxxv
ආම ගිවුලු = අමු (නොපැසුණු) ගිවුල් 98

ආමාසය = නොපැසුණු අහර තිබෙන උදර ස්ථානය 67,69
ආයු ආප්ප = කැවිලි වර්ගයක් 286
ආස්මී = කැවිලි වර්ගයක් xLiii
ඇහ දය = ශරීර දහය, සිරුරේ දැවිල්ල 62
ඇහපසහ = අංග ප්‍රත්‍යංග, ශරීරයේ ලොකු කුඩා අවයව 15
ඇට = බීජය 265
ඇටකෙසෙල් = xxxviii
ඇටිකුළු = ඇටි කුකුළා 55
ඇතිලිය = ව්‍යඤ්ජන පිසින භාජනය, හට්ටිය 141, 156, 253, 254, 287
ඇතුලුගොබ = (1) කොපුවක් තුළ පිහිටි පත් ආදිය; (2) කැවුත්ත 165
ඇදවීම = වෙනස්වීම – ඉදීම සිටීම ආදි ඉරියව්වල ඇදය – විෂ කැවුණු කෙනකුගේ ලකුණකි 77
ඇඹිටි පූ = එනම් පූප, (කැවුම්) වර්ගයකි 287
ඇඹුලු උළු කැඳ = කැඳ වර්ගයක් 319
ඇඹුල = ව්‍යංජන විශේෂයක් xxxv
ඇඹුලගෙඩි = නෙල්ලි 296, 304
ඇඹුල් = ඇඹුල් රසය 31, 93, 138, 142, 147, 148,
ඇඹුල් උළු කැඳ = කැඳ වර්ගයක් xxx
ඇඹුල් දඬු = තෙළුම් දඬු 282
ඇඹුල් රස = ඇඹුල් රහ 96
ඇඹුවම = තැනීම, කැවුම් ආදිය (කොළයේ වැඩීම) 289
ඇඹු මස් = තැනූ මස් (බැදීමට සූදානම් කළ මාංශ සංයෝගය) 181
ඇරගන්නවා = ගන්නවා, යොදගන්නවා 242 (ඇරගෙන)
ඇල්/ හැල්වී = වී වර්ගයක් xxii
ඇල්පත්හැල් = වී වර්ගයක් xviii
ඇල් පැන = ඇල් දිය 263
ඇල් සාල් = ඇල්වීයේ හාල් 311, 317
ඇවිලි සම්බා හාල් = කැකුළු සම්බා හාල් 19
ඇසදිය = කඳුළු 57
ඇස රත = ඇසේ රත 55
ඇසි = සිදුර, හිල 260
ඇනුම = ඇනවිල්ල, විඩාව, නෙහෙට්ටුව දක්වන මුවෙන් සූක්ෂ්ම පිටවීමේ ලකුණකි. 75
ඇයා = ඉත්තෑවා 131
ඉක්කා = එනම් රෝගය, ඉක්කාව 101, 329
ඉඟිනි ඇට = 77, 196
ඉඟුරු = (අමු/ වියලි) ඉඟුරු – ඖෂධ ලෙසත් ව්‍යඤ්ජන සඳහාත් ගනු ලැබේ. 36, 39, 119 121, 129, 133, 136, 140, 143, 150, 152 160, 180.
ඉඟුරුදෝසි = xviii
ඉත්ඇමස් = ඉත්තෑයාගේ මස 136

ඉත්තුව/ ඉත්තුම් = මස් බැඳුමක නාමය 154, xxxvi
ඉදි බඩ = ඉදිගසේ බඩ (ව්‍යංජන සඳහා ගනී) 278
ඉදෙනවා = තැම්බෙනවා 179 (ඉදෙන)
ඉරනවා = (මස් ආදිය) තීරු කරනවා, සිහින්ව දිගට කපාගන්නවා 272
ඉරි = කොස් ආදියෙහි ඉරි 271
ඉරිවේරිය ගණය = ඉරිවේරිය මුල් කොට ඇති (ඉරිවේරිය මුල්වූ) බෙහෙත් ගණය 66
ඉවුම = ව්‍යඤ්ජනාදිය ඉවීම 136
ඉස^{1} = ඉසිනවා බ.
ඉස^{1} = ශීර්ෂය, ඔලුව 60
ඉසිනවා = (කුඩු දියර හෙමිට) විහිදුවනවා, දමනවා, සේවනය කරනවා 169, 171 (ඉස); 266 (ඉස ඉස) ; 178 (ඉසගෙන) 209 (ඉසලා); 165 (ඉසිනෝ); 176 (ඉසිමින්); 167 (ඉස්සා)
ඉසුරු = (1) ඊශ්වර 2. (2) සම්පත්තිය 7.
ඉස්ම = යූස 243
උක් දඩු = උක්ගස් 296
උක් දඩු පැණි
උක් පැණි = උක් ඉස්මෙන් පිළියෙළ කළ පැණි 99; 198, 257 xxxviii
උක්පැන්
උක් මැඩි පැණි
උක් සකුරු = උක් පැණියෙන් සම්පාදිත හකුරු 83, 138, 152, 162, 190, 216, 285
උණ^{1} = උණ රෝගය, ජ්වරය 62
උණ^{2} = උණ කරටි, කිලිල් 282
උතුපිට = පොල් කටු ආදියෙහි කටුව මතුපිට 154
උතුපු = මසින් සැදූ ආහාරයක නම 290
උත්තනුව = උඩුකුරුව 157
උදර තර = බඩ පිපුම 70
උදුන = ලිප 18, 123, 179, 185, 312
උනු තෙල = උනු වූ තෙල් 293
උනු පැන් = උනු වූ වතුර 81, 145, 174
උන් මත් = උමතු 75
උඳු = එනම් ධාන්‍ය වර්ගය 94, 173, 187
උඳු කැවුම් = උඳු පිටියෙන් කළ කැවුම් 32
උඳු කුඩු = උඳු පිටි 288
උඳු පිටි = 234, 235, 248, 288
උඳුපූ = උඳු පිටියෙන් කළ කැවුම් 94
උඳු ලාලු = උඳු ජ්පිටියෙන් කළ ලාලු 94
උපසය = උපවාසය, අහර නොගෙන සිටීම 93
උපුල් කොළ = නෙළුම් කොළ 64
උම්බලකඩ
උම්බලමස් = උම්බලකඩ 36, 142, 182, 187, 319
උයනගේ = ගෙදරක ආහාර පිසින තැන xiv

උයනවා = ආහාර පිසිනවා 277 (උයනකල); 227 (උයාදූ); 240, 299 (උයන්නෝ); 159, 262 263 (උයමින්); 288 (උයමු); 238, 243 (උයලා); 245, 250 (උයමන්); 126, 229 249 (උයා); 231 (උයාලත්).
උයාගන්නවා = ආහාර පිසීම කරගන්නවා 244 (උයාගත්); 143, 263, 269, 271 (උයාගෙන)
උල් = (තියුණු අගක් ඇති) ලී/ යකඩකූර 167
උල්පනවා = පහුරු ගානවා, හාරනවා 77 (උල්පන්නෝ)
උල් පැලහුම්/ හුල්පැලහුම = (ගිනි අඟුරෙන් පුළුස්සා පිළියෙළ කරගත්) මස් භෝජනයක නාමය 151, xxxvi
උවිඳු = උපෙන්ද්‍ර, මිණ්ණු 9
උළක්කුව = මැණුම් ප්‍රමාණයක්, පත (නැළියෙන් 1/4) 37
උළුකැඳ = සහල් තම්බා පිළියෙළ කළ කැඳ 32, 320
ඌරුමස් = 81, 85
ඌරුසම් = 295
එක්කරනවා = එකට මිශ්‍ර කරනවා, එකට ගන්නවා 20, 85, (එක්කර) 119, 198, 226, 260, 288 330 (එක්කොට); 161, 194, 276 (එක්ව)
එඬරුතෙල් = 79, 144
එන්සාල් = කරදමුංගු 219
එරබඳු සුඹුලු = 245
එල් බිජු = එන්සාල් 218
එළ කරනවා = (තල ආදී ධාන්‍යවල) පොතු හරිනවා 149, 227, 248 (එළකළ); 201, 223 (එළකොට)
එළකිරි = 314
එළඟිතෙල් = 20
එළතකුල් = කපුකිනිස්ස 125, 144, 153
එළබටු = 267
එළමල් පියලි = 273
එළලූනු = සුදු ලූනු 122, 185
එළවලු = ව්‍යංජන සඳහා ගනු ලබන ශාක ද්‍රව්‍ය 28
එළුකිරි = 74, 103
එළු (මස්) = xxxi
එව = ඔබා, ඇන (ඔබනවා බ.)
ඔටු කිරි = 114
ඔප = පැහැය 51
ඔලිද = එනම් පැලෑටිය 291, 299 (කොළ); 295 (මුල්)
ඔසු = ඖෂධ, බෙහෙත් 63, 66, 96
කකාරනවා = 125, 174, 177, 187, 215, 241 (කකාරා); 251 (කකාරාලා); 126, 279, (කකැරූ); 126, 279 (කැකැරූ);
කකියවනවා = උණුකරනවා 271, 311 (කකියවා);
කටින = කඨින, දළ 48
කටු = එනම් උපකරණය, කටුව 166
කටුකභාණ්ඩ = කුළුබඩු xxxvii

කටුකරසය = 309, xxxii
කටුකාහාර = කර්කශ ආහාර 21
කට්ටලය = (සංයෝගයේ) ප්‍රමාණය 190
කඩකඩ = කැලි කැලි 328
කඩපිම්ම, කඩවැස්ම = සැලියක දිය පුරවා බැදි රෙද්ද උඩ යමක් තබා වසා තැම්බීම. 208. 189

කණවෙයියා
කණෙයිවැල් = කණෙයියා පැණි 253, xLiv
කණ්ඩ සක්කරා = සූකිරි වර්ගයක්, ගල්කාඩු 329
කතුරුමල් = කතුරුමුරුංගා මල් 281
කද = එනම් උපකරණය 221
කනතෙල් = ආහාරයට ගන්නා තෙල් xxxvii
කනපලා = පලාකොළ xxxiv
කන (බොන) දැ = කනබොන වර්ග, ආහාර පාන 217, 232,—
කනිනවා = හාරනවා 76
කන්සා = එනම් ද්‍රව්‍යය 74
කපනවා = කපාගන්නවා, ඡේදනය කරනවා 165 කපන්නේ) 119 (කපමින්)
කපිතුවට = කැවිලි වර්ගයක නාමය 240
කපිතු යාඩම්බර = ව්‍යංජනාදියට දමන මිශ්‍රණයක් 125
කපුරු = 153, 161, 197, 214, 215
කපුරු සුනු = 144
කබලු/පූ = කැවිලි වර්ගයක් 203, 222, 300 xLi
කම්මුල = දෙක පෝලය 155
කර = බෙල්ල 42
කරපලා = කර/කුර කොළ 282
කරපාක = පිසූ අහරෙහි ගුණ විශේෂයක් 28, 29
කරපිංචා/කරඹ/කරබෙඹිය = ව්‍යංජනවලට යොදන එනම් ශාක වර්ගය
කරයල් = එනම් වී වර්ගය xviii
කරවල = වියලි මාලු xxiii
කරවිඇල් = එනම් වී වර්ගය, කරයල් xviii
කර්ණචෙන = කැවිලි වර්ගයක් xL
කලත් = කොල්ලු 93, 252, 298
කලාදුරු = 189
කලිගුලාලු = කැවිලි වර්ගයක් 200
කලුවැල් = කලු අගිල් 144, 153, 161, 162, 216
කලික = අඹරන ලද සුනු 173, 307
කල්කවාරි = මස් ව්‍යංජනයක නාමය 148.
කවිස = කැවිලි වර්ගයක් 254
කසට = එනම් රසය 256
කසදිය, කසපැන් = කුරුම්බා වතුර xxxix
කසා^{1} = කහ 135, 142, 155, 172, 179
කසා^{2} = කසට රස 309
කාඩි
කාඩි ඇඹුල්
කාඩි දිය = විනාකිරි වර්ගයක්; රසය සඳහා ද්‍රව්‍ය පල්කර සාදන ඇඹුල් දියර, ආහාර සඳහා ගනු ලැබේ. 45, 84, 128, 138, 153, 160, 192, 224, 261

කායම = ව්‍යංජන (හොදි) විශේෂයක් xxxvi
කාරම් = ලුණු රසැති කැපෙන රස විශේෂයක් 98, 268
කාරික = කැවිලි වර්ගයක් 191
කැකිරි = 85, 278, xxxiii
කැකුළුහාල් = 210, xviii
කැටිකර = ගුලිකර, එකට එක්කොට 140
කැන^1 = හාරා 76 (ක්‍රි. කකාරනවා)
කැන^2 = සමූහය, කෙසෙල් කැන ආදිතන්හි 61, 83
කැබිලිති = සුන්බුන් කැලි 307
කැලති = කැලැත්තු 256 (ක්‍රි. කලතනවා)
කැවිලි පෙවෙලි = xxxix
කැවූතුමස් = හදවත 165, 170
කැවුම = (පිටිපැණි අනා තෙලේ බැද පිළියෙළ කරන) කැවිලි විශේෂය 206, 211, 237, 287
කැවුම් පෙට්ටිය = xL
කැසිමුස = එනම් රෝගය 101, 102
කැසුජ්බිජු = xxxiii
කනවා = අනුභව කරනවා 59 (කන්ට); 56 (කා); (කැවාහට); 58, 59, 90, (කැවොත්, කැවෝතින්)

කිකිළි බිජු/පොතු = 71, xxxiii
කිතුල් බඩ = 278, 282
කිදිවැල් = 281
කිම් = කාම් 115
කිර/කිරි = 61, 86, 112, 130, 175, 249, 326
කිරි උණ්ඩ පූ = කැවිලි වර්ගයක් xLiii
කිරිකබලු = කැවිලි වර්ගයක් xLii
කිරිබත් = 26, 87, xxvi
කිරිබදන = කිරිබදුන 44
කිරිබිඳු = 176
කිරි රොටි = කැවිලි වර්ගයක් xxxiii
කිරි හැලිය = 241
කිරනවා = 197 (කිරාගෙන); 303 (කිරලා) 51 (කිරුම)
කිලාන = කිරිමෝරු 45, 153
කිහිරි = එනම් ගස් වර්ගය 116
කීරොටි = කැවිලි වර්ගයක් xLii
කුකුලා = 59
කුකුළුපන්නෙ = කුකුළු මස් xxxii
කුකුළු මස් = 82
කුඩමස් (සා) = 83, xxxi
කුඩු = සුනු; 269
කුඩු කැවුම් = වී පිටියෙන් කළ කැවුම් xLi
කුඩු හඹු = වී පිටියෙන් කළ කැවුම් xLi
කුණු^{1} = කිලුටු 326
කුණු^{2} = නරක් වූ 47
කුණ්ඩිකා = වතුර බොන භාජන විශේෂයක් 18
කුම්මාස පිණ්ඩ = කැවිලි වර්ගයක් xLii

කුඹුක් = 269 (පොතු) 182, 297 (සුඹුලු)
කුඹුරු කොළ = 261
කුරුම්බා = xxxix
කුල්ල = වී, හාල් පෙලීමේ උපකරණය xxi
කුෂ්ටරෝග = 115
කුස්සිය = xiv
කුළු/කුළුබඩු = ව්‍යංජන සඳහා යොදන ද්‍රව්‍ය 31, 148, 187
204, 251, 283 xxxvi
කුළුදුල්ල = ඉතාටික, පතක ප්‍රමාණය 185
කුළුරස = කටුක රසය 226
කුරමුල් = 245 280 295
කොණෙස්ස = හැදි විශේෂයක් xxiii
කෙසර පැසි = පැසි වර්ගයක නාමය 120
කෙළින්ද = 104
කේල් පතු = කෙසෙල් 214 289 (පත); 150 (මෝය)
පතු (=පානය) xxxviii
කොකුන් මස් = 82
කොටගුළු = කෝෂ්ඨාගාරය (=වී අටුව) xxi
කොතඹුරු = කොත්තමල්ලි 129. 133, 134, 137, 143
145, 155, 160, 161 183
කොතඹුරු ඇල් = වී වර්ගයක් xxviii
කොතලය = 216
කොතුරු = 216
කොබොමස් = 88
කොබොලීලමල් = 281
කොමු = හොඳට නොතැම්බුණු, ඇටට වූ 26
කොමුපිඩු = ආහාර වර්ගයක් xLii
කොරමරු = කොරපොතු 162
කොරමරුව = කොරහ 140
කොරස = 307
කොල්ලු = xx
කොවුල් = **56**
කොසඹ = 299, 263 (දලු)
කොස් = 274, 271 (අක්මාව, ඉරි), xxxv
කොස්ගඩුමැලවුම = පොළොස් මාලුව 35
කොළවට = කැවිලි වර්ගයක් xL
කෝප්ප = වතුර බොන උපකරණය 16
කෝමල = කැවිලි වර්ගයක නාමය 248
කෝල් = ගෙඩි වර්ග කිහිපයක ඇඹුල් 257
ක්වාත = කැකැරූ 71
ක්ෂීරභක්ත = කිරිබත් 16
ගඩාදෙහි = xxxvii
ගඩු = ගෙඩි 184
ගඩුමැලවුම = මස් මැලවුමක නාමය 169
ගණ්ඩමාලය = 113
ගත්තර = එනම් වංශය 6
ගන = ඝද, ඝන 136, 162
ගන අති රස = කැවුම් (අතිරස) වර්ගයක් 205

ගනකායුසය = ව්‍යංජනයක නාමය 188
ගනමස් = තද මස් 150, 163, 172
ගම්දෙල් = xxi
ගම්මිරිස් හොද්ද = xxxvi
ගරනවා = හාල් ආදිය ගරනවා 38, 142(ගරා, ගරාලා)
ගලගානවා = ගලේ උරච්චි කරනවා 38 (ගලේ ගාලා)
ගල් වනවා = 173 (ගල්ව ගල්වා) 156 (ගල්වා)
ගිතෙල/ ගිතෙල් = 37, 39, 45, 61, 80, 89, 97, 112, 143, 156
277
ගිනිදැල = ගින්න 41, 326
ගිනි පූ = කැවිලි වර්ගයක් xL
ගිනිපෙදි මස් = 80
ගිනිමොලවා = **326**
ගිනිහල = 18
ගින්න = 41
ගිරවා = 54
ගිලන/ගිලාන = අසනීප, ලෙඩ 55, 59
ගිවිලු/ගිවුලු = 193, 295, 238 (ඇට) 239 (ගෙඩි)
ගුගුල් = 111, 216
ගුදර ඉදිමුම = අධෝමාර්ගය ඉදිමීම 108
ගුල්ම = 114
ගොකටු මුල් = 110, 291
ගොඩමස් = 28, 127, xxxi
ගොඩහැල් = වී වර්ගයක් xviii
ගොන් කදුරු = විස දර වර්ගයකි 24
ගොබ මස් = 170
ගොමුතිකඩ = ඉරුණු පැරණි පිරිසුදු රෙදිකෑල්ල 18
ගොයි = තලගොයි 130
ගොරක = 171, xxxvii
ගොලගැට = කැවිලි වර්ගයක් xL
ගෝත්තර = පරපුර, වංශය 4
ගෝනා = 131
ඝෘතපූර්ණ = කැවිලි වර්ගයක් xL
චතුමධුර xxxviii
චෝච = ඇට කෙසෙල් xxxiii
ජයපාල = 24
ජලචර සත්තු } = 24
ජලෝද්භවසත්තු } = 132
ජාඩි = xxxii
ජාල = ගිනිදල් 158
ජාති රස පැන = දිය නුමුසු මිදි පැන් xxxviii
ජීවන් ජීවක = ජීව ජීවයයි හඬලන ඇටිකුකුළු විශේෂයක්
54
ඩෙබර = 257
තටුවැල් = වී වර්ගයක් xviii
තකුල් = 161
තනකිරි = 103

තලගුළා = කැවිලි වර්ගයක් xLiii
තලගොයා (මස්) = xxxii
තලප = xLiii
තලමුරුවට = කැවිලි වර්ගයක් xLiii
තල සුනු = xLiii
තිඹිරි = 96, 214 (ඇට)
තියඹරා = 85, 278, xxxv
තිලක = පිසමනක නාමය 192
තිලසංගුලිකා = කැවිලි වර්ගයක් xLiii
තුන පහ/ පහේ = xxxvi
තුනී කරනවා = 293 (තුනී කොට)
තුනු අතිරස = කැවුම් වර්ගයක් 206
තුන් වගපල = ධර්ම අර්ථ කාම යන ත්‍රිවිධ සම්පත්තිය 22
තුලුල්මස් = ඝන මාංස 172
තුවරලා = 64
තෙගුණ = මෘදු, සම , ඛර යන පාකයෙහි ලැබෙන ගුණත්‍රය 28
තෙල / තෙල් = 31, 43, 46, 145, 156, 178
තෙල/ තෙලේ බැද = තෙලේ බැදලා 119, 120, 121, 170, 152,247
තෙලලා = තෙලෙහිලා 159
තෙලිත්ත = තෙල් ස්වල්පය 178
තෙලි දිය = තෙලිජ්ජ xxxix
තෙල් ඉස = 123
තෙල්මස = xxxiii
තෙල්වයිති = තෙලෙන් ඇඹරූ ගම්මිරිස් සහ දුරු ඇඹරුම තෙල් වයිතිය 117, 186
තෙල් වළඳ = 154, 165, 167
තෙල් සුවඳ = 320
තොලු ඇට = තොලේ ඇට 187
තෝඩ සුඹුලු = කුරුඳුපොතු 64
දකපති = ජලය පිළිබඳ නිලධාරියෙක් xix
දඩපල = කැලෑගෙඩි 93
දඩමස් = 249, 273, 277, °රස 319, xxxi
දඩුලේන් (මස්) = xxxii
දඩුවැල් බැ = මී මැසි වර්ගයක් xLiv
දත්සිරිහි = දත් හිරිවැටී 65
දදිමාතරික = මස් මාලුවක නාමය 152
දමනවා = බහාලනවා 122 (දමා)
දමුකුඩ
දම්කුඩ = xxiv
දඹුබත
දඹ = එනම් පලතුරු වර්ගය 193
දඹ සුඹුලු = 297
දඹුපනු = දඹ පානය xxxviii
දර = ගිනි දල්වීම සඳහා යොදන ලී දඬු 24, 25, 79
දලු = දල්ල 268
දවල් බත = xLV

දු^{1} = දුගය, දූවිල්ල 60, 68
දු^{2} = ඇඹරුම්ගල 251, 253, 293
දුතු = ශරීරයේ ශුක්‍රාදිධාතු 110
දුතුඩු = පක්ෂි වර්ගයක් 54
දුවල් = 222
දුහ = දූවිල්ල 325
දූඩි = තද ආහාරයක දිය සිඳුනු විට ඇතිවන ගතිය 241
දූල් පූ = කැවිලි වර්ගයක් XLi
දූහැත් = බුලත් XLiv
දූලි = රැවුල 14
දිඹුල් = 281
දිය^{1} = ජලය 63, 72, 129, 152, 182, 208
දිය^{2} = (කසාය) වතුර 66
දිය කැඳ = xxix
දිය උළු කැඳ = කැඳ වර්ගයක් 312
දියකකියමීන = 182
දියකාවා = 58
දියත්ත = දිය ස්වල්පය 146
දියළඩ = 160
දියපරහා = දියපෙරා 20
දිය මස් = ජලජ මාංස 28, 127, 128, 160, xxxi
දියර = ජලය 44, 52, 128, 314
දියවර = ජල ප්‍රමාණය 20, 34, 37, 174
දිව = ජිහ්වාව 65
දිවි = ජීවිතය 53, 56, 92
දිවිකදුරු = විෂ දර වර්ගයකි 24
දිවි රකින = ජීවත්වන 92
දී = මිදවූ කිරි 82, 88, 89, 100
දීකිරි = 138, 306, 326, 330
දීපනය = බඩගිනි දනවීම 100, 106, 107, 109
දීපරහා = දී පෙරා (ගත් වතුර) 147
දීපරහසෝසක = පිසූ මසක නාමය 147
දීපෙරලිදිය = දී කිරෙන් පෙරාගත් ජලය 128, 147, 153
දුම^{1} දුම් = ධූමය 41, 42, 328
දුම^{2} = දුම්මැස්ස 324, 331, —
දුමන = තෙම්පරාදුව 121, 174, 274, 318
දුමනවා = තෙම්පරාදු කරනවා 121, 174, 274, 318 (දුමනවා); 188, 308, (දුමනු): 180 (දුමාගනු)
දුමාපු දිය කැඳ = තෙම්පරාදු කළ කැඳ XXXi
දුම් කවනවා = තෙම්පරාදු කරනවා 216 (දුම්කවව); 162 (දුම් කවාලනු)
දුම් දෙනවා = දුම් කවනවා, තෙම්පරාදු කරනවා 144, 153 (දුම් දෙන්න)
දුම්මැස්ස = xv
දුරු = ව්‍යංජන සඳහා යොදන සූදුරු මාදුරු ආදිය 117, 119, 120, 125, 134, 136, 143, 145, 146, 149, 150, 168, 171, 174, 180, 185, 259

දුරු ඇල් = වී වර්ගයක් xviii
දුරුසුනු = 152, 318
දෙහි = xxxviii
දෙඩම් = xxxiii
නටු = නටුව, නැටට 196
නව බදන/නවුන්බදන = අලුත් භාජනය 284, 331
නස්නාරම් = එනම් දෙහි වර්ගය xxxvii

නහර = ස්නායු 172
නා කෙසරු = නාමල් රේණු 125, 215, 218
නාග බැවිල = 102
නාඹර = පැසුණු 249
නාරන්/ම = 160, 193
නැරලු සුනු = පොල් සුනු xxxiv
නැලිය = හුන්ඩු දෙකක ප්‍රමාණය 229
නිකසල = පිරිසුදු 13
නිබොරුබස් = සත්‍ය වචන 16
නිමා = නිමකළ 122
නියඹල/ නියඹලාව = ව්‍යංජන විශේෂයක් xxxv
නිවා = රස්නය නැති කර 169
නිවී = රස්නය නැතිවී 328
නිය = නියපොතු 77
නිරුත්තර = අගනා, උතුම් 6
නීතු = කපුකිනිස්ස 61, 71
නුකුඩා = කුඩා නොවන, මධ්‍යම ප්‍රමාණයෙන් යුත් 202
නුබාල = ළදරු නොවූ 13
නුර = නුහුරු වමුරු 14
නුසේ = උස් නොවූ 14
නෙරලු = පොල් 205, 237
නෙළුඹු අල/නෙළුම් අල = 101 xxxv

නෙළුම්පත් = 291
නොකොමු = බෙරි/ ඇටට නොවූ 37
නොදිරුවි = අජීර්ණ 109
නොපහළ සුනු = කුඩු නොකළ කුළුබඩු 291
නොබලා = අබලන් (මහලු) නොවූ 13
නොමාලුව = මාලුවට නොගන්නා දේ 268
නොසාල් = සාල් බැවින් තොර, අමු නොවූ 37
පංචගවරස = පස්ගෝරස xxxviii
පංචමධුරමාංස = xxxviii
පණ = ප්‍රාණය 3
පක්කපූ = කැවිලි වර්ගයක් XLii
පත = මැනීම් ප්‍රමාණයක් 170
පතුලාලා = සැසඳමා 296
පත්කඩ = (කෙසෙල්) කොළය 182
පත්හරිනවා/පෑරිනවා = (කොළයේ කැවුම් ආදිය) වඩනවා 177, 205
210, 211, 230 (පත්පෑර)
පදිගදන = නොවියලා පිසූ ව්‍යංජනය 148

පන් නිවි = වී වර්ගයක් xviii
පපු (මස්) = xxxiii
පරහගනිමින = පෙරාගනිමින් 185
පරිප්පු = xxxv
පරෙවි (මස්) = 45, 46, xxxii
පලහනවා = මලවනවා; බදිනවා; පුලුස්සනවා; 156, (පලහමින) 164, 166 (පලහාගෙන) 266 (පලහවු) 151, 156(පලහා)152 (පැලහුම), 35 (පැලහූ.)
පලා මාලුව = පලාකොළ ව්‍යංජනය 85, xxxiv
පලාසිත = කැවිලි වර්ගයක් 289
පලු = පලුව 224
පලොල් = 222
පවිත්තර = පවිත්‍ර, පිරිසුදු 6, 321
පස් පලවත = සාදික්කා, එන්සාල්, තකුල්, පුවක්, අරළු යන පස් වර්ගය XLV
පස් රස = පස් රසය (මිහිරි, ඇඹුල්, කටුක, ලවන, කසාය යන රසපහ) 309
පස් බොජුන් = බත්, කොමුපිඩු, අත්සුනු, මස්, මාලු යන වර්ග පහ XXiv
පාකනායක = ජ්‍යෙෂ්ඨ සූද xvi
පාන = පීම 72
පාන් පොඩි = කැවිලි වර්ගයක් 331.
පායාස කන්දය = මස් ව්‍යංජනයක් 176
පැකිය = කැවිලි වර්ගයක් 242
පැටිවෙනවා = සැහවෙනවා 55
පැණි = 130, 323, 324 (°බිදු)
පැණි කැවුම = XL
පැන/පැන් = වතුර 46, 125, 133, 218, 215 (පෙරාගෙන)
පැලහුම = බැදීම, පුලුස්සා ගැනීම 152
පැසවනවා = ශරීරය තුළ ආහාර දිරවනවා; ව්‍යංජනාදිය උයනවා 171, 185 (පැසවමින); 29 (පැසවා); 123 (පැසවාලා)
පැසි = පැහිය, ආහාර ද්‍රව්‍ය වර්ගයක් 118, 122, 139, 147, 204, 260, 270, 301, 303, °ඉඟුරු XLiii °මස් XXXii
පැසිබත් = බත් විශේෂයක් 33, 34, 37, 39
පැසෙනවා = ඉදෙනවා 27 (පැසුනොත්); 40 (පැසුම) 39 (පැසෙනවර)
පැහැගෙන = වී සාල් ආදිය කොටා පැහැගෙන 303.
පැහිදුම් = අමුආහාර කද XLiv
පෑ = පැහැය 69, 93
පිටවසුන = පිටපොත්ත 141
පිටි = (සහල් ආදි පිටි වර්ගය) 173. 205
පිටි කන දෑ = පිටි වලින් කළ කැවිලි XLiii
පිටි වසින/වසුන = කඩපිම්ම 206, 211, 228, 302
පිනි = තුෂාර, / දිය බින්දු 222

පිපාසය = 326
පිපෙමින් = මහත්වීමෙන්, ඉදිමීමෙන් 58
පිඹම = කඩපිඹම 231, 236, 240, 280, 294
පිරිසෝසක = මස් ව්‍යංජනයක නාමය 146
පිසින/පිසිනවා = 115, 162, 175, 180, 270, 290 (පිය); 234 (පිසගනු); 33, 186, 278, 239 (පිසන/පිසින); 241, 267 (පිසත්) 21, 146, 191, 275 314, (පිසනු/පිසිනු); 28, 228, 319 (පිසව/පිසවා); 274 (පිසිමින්); 124 (පිසියයුතු); 147, 148, 176, 205 (පිසුව); 192 (පිසුවේ); 190, 206 (පිසුවොත්); 153, 304 (පිසූ);

පිසමන් = ඉවුම් පිහුම් 6, 21, 214, 217, 321
පිසමන් සත = සූපශාස්ත්‍රය 13
පිසුම් ආදී = 332
පිළි/පිළී = පිළීගඳ 172
පිළි/පිළිකා = ශරීරගත ගෙඩි වර්ගයක් 113
පිළිකොට = (අක්හැර) 271
පිළිමස් පැලහුම = පිළී මස් බැඳීම 157
පිළී මස = අමුමස 177
පිළුණු බත් = නරක්වූ බත් 40
පුපුරු = පිපුරුම් 65
පුලුක්බඩ = පොල් බඩ 244
පුලුප්
පුලුප් බදනා
පුලුප් බදරා = කැවිලි වර්ගයක් XLiii
පුලුප් බෝජන
පුලුප් බෝදන
පුවහුමල් = 87, 106
පුසුල්/ පුහුල් = 85, 277, XXXV
පුස්නාඹු = කැවිලි වර්ගයක් XLiii
පුළුස්සා = 167
පූඩලු දෙහි = XXXvii
පූපසංබලික = කැවිලි වර්ග XLii
පූපා පූප [පූප+අපූප] = ලොකු කුඩා කැවිලි නැතහොත් පූප හා පූප නොවන කැවිලි XL
පෙටි මස් = XXXi
පෙට්ටි = XXii
පෙණ = වතුර ආදියෙහි පැනෙන බුබුලු 322
පෙණමස් = XXXiii
පෙරහා = 303
පෙරමහුල් = කැවිලි වර්ගයක් 234
පෙරලනවා = එහාට මෙහාට හැලියේ ව්‍යංජන ආදිය පෙරලනවා 172, 265 (පෙරලපෙරලා); 174 (පෙරලා)
පෙරලිදිය = දීකිරෙන් පෙරාගත් දිය 45
පෙරුම් හකුරු ගුළා කැවි = කැවිලි විශේෂයක් 236

පේනගම්ලාලු = කැවිලි වර්ගයක් 202, 204
පොඩි = කුඩු 161
පොතු = පිටපොත්ත 185, 201, 297
පොලොස් = ළපටි කොස් 275, 279,
පොල් = 36, 141, 227, 259, 299, 247 (මල්); 36, 228, 235, 259, 266 (සුණු)
ප්‍රාතරාසය = හිලිකෑම XLi
බක් මී = 247
බත්හරු = ආහාර පිසින්නා XV
බටු = එළවළු වර්ගයක් 85, 182, 265, 266, 273, 280 183 (ගෙඩි)
බටු පිසුම් = බටු ව්‍යංජනය 273
බටු මැලවුම් = බටු මාලු විශේෂයක් 266
බඩ = (කෙසෙල්) බඩ ආදිය 86
බඩසැල = අටුව; XXi
බඩපිපුම = ආබාධයක් 67, 109
බත/බත් = 27, 41, 43,, 53,, 95
බත්දෙණ = XXV
බත් පැන් = XXV
බත් පැය = XXV
බත්පෙට්ටිය = XXV
බත් බුලත් = XLiV
බත් මාලු = XXV
බත් මුල = XXV
බත්වේල = XLiV
බත්හරු = අරක්කැමියා XV
බදිනවා = 240 252 (බදින්නේ); 248 ((බැදලත්); 237 (බැදගනු); 238 (බැද) 273 (බැදි) 279 (බැදගෙන) 286 (බැද); 289 (බදිනේ) 294 (බැදගනු)
බදුලු = එනම් ශාක වර්ගයක, බදුල්ල 102
බදන/බඳුන = භාජනය 27, 157, 204, 284, 326, 328
බඹර = බඹර පැණි XLiV
බල = ශක්තිය 30, 57, 70
බලල පරඬය = මස් මාලුවක නාමය 159
බහාගන්නවා/බාගන්නවා = (ලිපෙන්) බානවා 121 (බාගත්); 140 (බාලමු) 156, 185 (බහාගෙන); 265 (බහා); 327 (බාමින්)
බදිනවා = තෙලේ බැදීම කරනවා 200, 289 (බදිනේ/බදින්නේ); 141, 173, 286, 293, 302, 314 (බැද); 294 (බැදගනු); 154 (බැදගෙන); 121, 124, 167, 271, 275 (බැදි)
බැදිපැසි = බදින ලද පැසි 36, 120, 163, 271
බැදිමස = බදින ලද මස් XXXiii
බැදි ලූනු = බදින ලද ලූනු 167, 273
බැදිවට = බදින ලද කැවිලි වර්ගයක් 271
බැදිසූනු = 124, 143, 146

බැඳුම = 276, xxxv
බිල = බෙකය 131
බිසෝකොටුව = වැවක ජලය බෙදහරින ප්‍රධාන මාර්ගය xix
බුදවරා = පලාවර්ගයක්, සාරණ 244
බුදිනවා = අනුභව කරනවා 54 (බුදි)
බුලත්කෑම = XLiv
බුලත්පයිය = XLiv
බොජුන් = භෝජනය 17
බොද = තෙක්වූ 327
බොරලු දමනු = උගුරැස්ස 292
බොල/ බොල් = ඝන 125, 209.
බොල්ලැලුව = මස් කැටිය 178
බෝ^{1} = භාගය, කෑල්ල 185
බෝ^{2} = බෝකොළ 269, 293
බෝ^{3} = බොහෝ 93, 100, 331
බෝදි බිජු = බෝ ඇට 71
බෝවීම = වැඩිවීම 69
මකුළුවැනි = මකුළුවැන්න 39
මඩක්කුව = මාලු පිනි වහන භාජනය xxii
මඩුගේ = වී පහරන ගෙය xxi
මත් = මත්වීම 67
මත්ස්‍ය ජාති = 130
මද්දහන = මහදවල් XLvi
මදක් = ස්වල්පයක් 143
මද/මඳ = අඩු;/ ස්වල්ප, ටික 93, 256, 314
මඳගින්න = 282
මදුර = කැවිලි වර්ගයක් 264
මධුපාචිකා/ මධුර පාචිකා = මැනවින් අහර පිසින ස්ත්‍රිය xvi
මධු පිණ්ඩික = මීපිඩු XLiii
මධුමස = xxxiii
මධුර රසය = xxxix
මරද = කැවිලි වර්ගයක් 232
මල/මලාව = භාජන විශේෂයක්, නැඹිලිය 284 xxii
මලවනවා = 242, 277 (මලව), 165 (මලවන්නේ) 143 (මලවමින) 283 (මලවා) 267 (මලවාගත්) 266 (මැලවුම)
මලු = xxii
මල්කැවුම = XLiii
මස/ මස් = 89, 95, 128, 134, 143, 156, 158, 163, 168 170, 172, 174, 175, 177, 179, 181
මසවුළ/මස් අවුළ = මස් මාලුව
මස් කෑම = xxxi
මස් කපන කැත්ත = xxxiii
මස්නාගරික = මස් ව්‍යංජනයක නාමය 159
මස්බැද = 141
මස්මාලු = 135

මස්රප්ප = කැවිලි වර්ගයක් 235
මස්රස = 44, 283, 316, xxxi
මහබෝපත්දිය = 291
මහරප්ප = කැවිලි වර්ගයක් 235
මහලි/ මාලි = ව්‍යංජන xxxv
මල මූ = මල මූත්‍ර 49, 50
මාංසඕදන = මස් සහිත බත් xxxiii
මාංස පුලුටු = මස් බැදුම xxxiii
මාතුක කැවුම් = කැවුම් වර්ගයක් 224
මාදුරු = xxxvi
මානෙල් = 224
මාලු/ මහලු = ව්‍යංජන xxxv
මාලුපලා = මාලුවට ගන්නා පලා xxxiv
මාලුපිනි = xxxvi
මාලු මාංසක = මස් මාලු ව්‍යංජනය 180
මා වී = වී වර්ගයක් xviii
මැටි කෝප්පය = xxii
මැටි වළඳ = 50
මැඩ = මීරිකා 322
මැල්ලුම = xxxv
මැස්සා = 53
28මැ වැල් = 281
මිටි කිරි = 207
මිණිලෝ වළඳ = මැණික් ලෝහ භාජනය 51
මිදි/ පනු = මුද්‍රික පානය 100, xxxiii
මිදිනු කිරි = xxxix
මිදෙනවා = 57 (මිදෙන්නේ)
මියුරු රස = 193, 329
මියු පලා = මියත පලා 83
මිරිදිය මස් = 86
මිරිස් = ගම්මිරිස්, මිරිස් 117, 124, 126, 137, 143, 145, 149, 188, 191, 214, 258 ,241, (සුණු)
මිරිස් මැලවුම = 167
මී/ මී පැණි = 46, 73,80, 81, 82, 83,97, 203.(පනු) xxxviii
මී/ මීහි, මීවද = iii,XL
මී කිරි = 100, 132, 129, 253
මී කිරිතෙල් = දුන්තෙල් 123
මී පත් = මී කොළ 241
මීජ් = මී මල් 261
මී මොර = 61
මිර/ මීරි = මිහිරි 226, 309
මීරඹල (මීරි+ඇඹුල්) = 309
මුං/ මුං ඇට = 142, 468, 173, 189, 227, 238 (පිටි)38, 149 (පියලි/ බියලි)181 (පොතු);
මුං කැරලි = XLi
මුංකිරි පූ = XLi
මුං පැසිබත් = මුං මිශ්‍ර බත් 39, 40
මුං රස = මුං ඇට මාලුව 188, 274, 283
මුංලාලු = මුංවලින් කැනූ ලාලු XLiii

මුක = මුඛය66
මුඛවාස = බුලත්විට සඳහා ගන්නා සුවඳ වර්ග.XL
මුගටි = එනම් සතා XL
මුඟ/ මුහි = මුං 201, 270
මුතු = 233
මුතු කිච්ඡා = රෝගයක් 110
මුතු දැල් = 51
මුතු පැහැ = 19
මුතුලාලු = ලාලු වර්ගයක් 230
මුතුවට = කැවිලි වර්ගයක් 233
මුදුපාක = කැම පිසීමේ පදනමක් 29
මුරුංගා = xxxv
මුහුදු මාලු = xxxi
මුළහින
මුළුදෙටු = කැම පිසීමේ නායකයා xv
මුළුතා
මූඩම = මැටි කෝප්පය xxii
මෙලාගියුරාග = කැම සුවඳ කරන වර්ගයක් 218
මේකරු = අරක්කැමියා xv
මේවඩනවා = ආහාර ගන්නවා 207 (මේවඩව)
මේහ = මේහ රෝගය 110
මොනර/ මස් = 42, 57, xxxii
මොනරහැල් = වී වර්ගයක් xviii
මොර = එනම් පලතුරු 83
මොරවය / මොරවා = භෝජනය සඳහාවූ ආධාරකය xxii
මොළකැටි = මොලොක් 14
මෝච = මස්කෙසෙල් xxxv
මෝදක = කැවිලි වර්ගයක් xLiii
මෝරා = 89, 128, 151, 197
මෝරු = එනම් කිරිපානය xxxviii
මෝල්තබන ගේ = මඩුගේ xxii
මෝහමුළා = සිහිවිකල් 75, 42
යක්පැටි = කැවිලි වර්ගයක් xLiii
යමදිග = දකුණු දිශාව 18
යව = යවහාල් 93. °පෙති xLiv
යසුන = යකඩ සුනු 115
යාගුවිදි = කැඳ පිළියෙළ කරන අයුරු 321
රණවරා සුඹුලු = 243
රතු අරක්කු = xxxix
රතු ලුනු = xxxvii
රත් කිරිවානා = ව්‍යංජන සඳහා ගනු ලබන වර්ගයක් 298
රත්නිටොල් මුල් = 102, 108
රත්හැල් = වී වර්ගයක් xvii
රත්හෝපලු = 113
රද = රුජාව 60, 101, 174
රදන් = පාට කිරීම 197
රන්තලිය = රජවරුන් බත් අනුභව කළ රන් භාජනය xxv
රන්සුන = රත්රන් කුඩු 74
රසළුකැඳ = කැඳ වර්ගයක් 319, 320, ---

රසරසය = ව්‍යංජනය 31 32, 40 43 90, 95, 174, 316
රසපූප = කැවිලි වර්ගයක් 227
රසබත් = බත් වර්ගයක් xxxvii
රසායනය = ශරීර සැපසට හිතකර බව 112
රා බොන ගෙවල් = xxxix
රා = 46, 82, 89, xxxix
රාඛඩම = xxxix
රාගනය = කැවිලි සඳහා බහාලන සුනු වර්ගය 220
රාග සාඩම්බර = ප්‍රාමාණික ලුනු ඇඹුල් හා කුළුබඩු එක්වූ මිශ්‍රණයේ නම 256
රාමඩුලු = xxxix
රාමුට්ටි = xxxix
රාවික = xxxix
රක්ත = 45
රෑබත = රාත්‍රී භෝජනය XL
රේමස් = 132, xxxi
රොටී = xLiii
රෝගී = 91
ලක් = ඉලක්කය 76
ලනවා = බහාලනවා 130, 302 (ලකී/ ලත්); 146, 265 (ලනු); 272 (ලන්නෝ); 283, 293, 304, (ලමිනා/ලමින්); 76, 290 (ලලා); 154, 254, 286, 296, 297, (ලා); 287 (ලවනු); 285 (ලැවූ); 44, 45 (ලුවොත්); 36, 284 (ලූ);
ලප්නාරමුල් = 126, 147, 308
ලබු = xxxv
ලවග/ලවග සුනු = 126, 153
ලවග සුඹුලු = 218
ලහබත් = සලාක බත් xxxiii
ලාදික = මස් ව්‍යංජනයක් 144
ලාලු = කැවිලි වර්ගයක් 84, 94
ලාස = මස් ව්‍යංජනයක් 152
ලිප්කැට = ලිප්ගල xix
ලිප්ගේ = xiv
ලිප්දර = xiv
ලිප්බොක්ක = xv
ලුණුඹුල් (ලුණු+ඇඹුල්) = 125, 155, 163, 164, 183
ලුණු = 86, 124, 142, 165, 179
ලුණුදෙහි = xxxvi
ලුණු පොල්ලුව = xv
ලුණු මස් = xxxiii
ලූල් මස් = xxxii
ලේ වැසන = ලේ දූෂ්‍යවීම 106
ලෝලු = සීරුස්ස 321
වංමුතු = 105
වකු = වකුමාංසය 170
වගපුල් = 109, 124, 146, 153, 161, 176, xxxiv
වට කරනවා = ගුළි කරනවා 255 (වටකොට)

වටනවා = ගුළිකරනවා 277, 293 (වටමින); 253 (වටවී) 170, 173, 180, 253 (වටා); 171, 273 (වටාගෙන) 180 (වටාලනු); 275 (වටාලව); 190 (වැටූ)
වටක්පලා = කැවිලි වර්ගයක් 189
වට පැසි = බැදීමට ගන්නා ද්‍රව්‍ය වර්ගයක් 119, 183, 275
වටු (මස්) = 79, xxxii
වඩන අතිරස = කැවුම් වර්ගයක් 211
වත පැණි = උණු පැණි 323
වදකහ = xxxiv
වන = වංගෙඩිය 223, 301
වනුප් = 63
වම්බටු = 181, 267, 278, xxxv
වයිකි = ව්‍යංජනයක රස සුවඳ අලංකාරය සඳහා යොදන ද්‍රව්‍ය සංයෝගය හා මතුයෙහි ලන ආලේප 118, 135, 137, 177, 262, 270
වර = පදම, ප්‍රමාණය 63, 145, 170
වරකා = ඉදුණු කොස් 214
වරබාහකුරු = හකුරු වර්ගයක් 322
වරල් පත් = 155
වරා^{1} = වරාහ, ඌරු 131
වරා^{2} = 298 (කොළ); 243, 299 (මල්) ; 244 (සුඹුලු)
වලු = රැලි 275
වල්කපුමල = 269
වළහ සාල් = 115
වළන් දෙර = xv
වළත්මුල්ල = xv
වළඳ = හැළිය 27
වළඳනවා = 4, 92, (වළඳා); 55 (වැළඳී); 55, 82 (වැළඳුව හොත්); 53, 57, 58, 59 (වැළඳූ)
වා = වාතය, වාත රෝගය 97, 115
වැකෙනවා = කැවරෙනවා 63, 64 (වැකී); 62 (වැකුණු)
වැගිරෙන = 324
වැටකොලු = xxxv
වැදලි = 172
වැනිලා = වෙනිලා බ.
වැලිතලප = xLiii
වැල් කදුරු = විෂ දර වර්ගයක් 24
වැල් කිබ්බටු = 267
වැල් මදට = 197
වැල් මී = 190
වැල්ලිරම } = වියලිමස් xxxii
වැල්හිරි }
වැල්ලෝරම }
වැසිදිය = වැසි වතුර 31
වැහෙනවා = 57 (වැහෙමින්)
විෂ්කිත කල්ක— }
විෂ්කිත සාඩම්බර } = තෙලෙන් බැදි කැවිලි වර්ග 225

වියලනවා = වේලනවා 94 (වියලන); 230 (වියලනු) 208 (වියලමින); 172 (වියලවූ); 214, 220 254 වියලා); 234 (වියලි); 103 (වියලූවා)
වියලිමස් = xxxii
වියලි මාලු = කරවල xxxiii
විරිල් = මස් මාලුවක නාමය 173
විරුදු අහර = විරුද්ධාහාර 91
විලිකුන් = ඉදුණු 47, 214, 285
විලීන = වියලුණු 44
විවණ = විවර්ණ 41, 47
විස = විෂ 21, 22, 46, 48, 57, 62, 63
විස දුන්නා = 75
විසපති = 21
විස බත් = 57, 65
විස බුවා = විස බීපු තැනැත්තා 73
විස මුසු බත් = 40, 41, 58, 59
විසලූ දේ = විස දමූ දෙය 60
වීරබාහුඅමා = කැවුම් වර්ගයක් 237
විළඳවට = කැවිලි වර්ගයක් XL
වෙඩුරු = 61, 203
වෙදදුරු = 78
වෙනිලා/ වැනිලා = එනම් ද්‍රව්‍යය 200, 228, 248, 259
වෙර = සිරුර 87

වෙරලුමල = 328
වෙල්ලවැහුම් = කැවිලි වර්ගයක් xLiii
වෙබඩ = 245, 250, 275
සකද = පලාවර්ග 184
සකුරු^{1} = 130, 144, 152, 176, 231, 233, 234, 235, 236 239, 246, 248, 252, 255, 259
සකුරු^{2} = කැවුනුමස 126
සකුරු පූ = කැවිලි වර්ගයක් xLi
සක්කරා = 301
සක්කර ආප්ප = කැවිලි වර්ගයක් 302
සක්තු = xLiv
සක්වා = 56
සත^{1} = සත්වයා 74, 80
සත^{2} = ක්ෂය රෝගය 102
සතකුප්ප = xxxv
සතන් = සන්තානය, සිත 1
සත්කුරංගය = ව්‍යංජනයක නාමය 264
සදුන් = 52
සම්බිලික = මස් ව්‍යංජනයක නාමය 180
සම්භාර සංයුක්ත මාංස = xxxiii
සරම = අභ්‍යාසය 7
සරලුව = හැන්ද xxii
සිරිබර = 177

සලනවා = 254 (සලා)
ස වින්දව = එනම් ලුණු 158
සවුමය ධාතු = සෞම්‍ය ධාතු 174
සහල් / හාල් = 26, 38, 173, 203, 210, 229, 293
සහල් /හාල් පිටි = 238, 246, 288
සාක = පලා 28
සාකොට = සමාන කොට 239
සාඩම්බ = මිහිරි, ඇඹුල්, ලවණ, කටුක, කසා යන පස් රසය 309, 310
සාඩම්බර = වියලා කුඩු කරගත් කුළුබඩු 195, 225 284
සාරි = කැවිලි වර්ගයක් 260
සාලූක පාන = පාන වර්ගයක් xxxviii
සාලුව = හැන්ද xiii
සැඩබත් = තැඹූ බත් 44
සැත / සැත් = අවිය, පිහිය, 148, 150, 152, 156, 163, 164
සැතොත් (සැත් + ඔත්) } = 172, 265, 269
සැතෙව (සැත් + එව) } = 172, 265, 269
සැදිකැවුම් = xL
සැදිගා = 26
සැන්ද = 139, 330
සැම ඇග = සර්වාංගය 52
සැලිකවනවා = සැලියේ ලනවා, ඉවීම පිණිස සැලිගත කරවනවා 261, 141, 178 (සැලිකව); 170 (සැලිකවමින්); 265 (සැලිකවනු); 125, 134, 179 (සැලිකවා); 123 (සැලිකවාලා); 176, 183 (සැලිකැවූ); 171, 172 (සැලිකැ).
සැලිය = 311, 322
සැලි පහරිනවා = සැලි කවනවා 155, 168, 186, 276 (සැලි පැහැර/ පැර)
සැවැන්ද = සැවැන්දරා 222
සැලුනු = සුදුලූනු 36, 117, 119, 141, 160, 183, 39 (කොළ)
සැළලිහිණි = 54
සිංහල දෙල් = xxii
සිකිනිදුමස් = මොනරමස් 79
සිදූ = අඹ 292
සිද්දිගුරු/සිද්ධිගුරු = 38, 123, 126, 146, 158, 161, 169, 175, 215
සිනිදු = 297, 31, 179, 181, 329
සිනිදුරස = කටුක් බැවින් තොර මිහිරි රසය 331
සිදුගතු තෙල් = අඹ තෙල් 88
සියදුහැල් = වී වර්ගයක් xvii
සියඹරා / ලා = 193, 257, 292, 305
සියොගත = සකල ශරීරය 64
සියොලඟ = සියලු ශරීරය 63
සිරිහීම = පලු නැගීම 62
සිරුරබල = ශරීර ශක්තිය 70, 92

සිරොහවල්ලි = සම්බා හාල් වර්ගයක් 19
සිවිය = 133
සිවිය කැකැරු දිය = 279
සිවිය මුල් = 38
සිවුපා මස් = 130
සිවු සහරාවත් = ධර්ම, අර්ථ, කාම, මොක්ෂ. 8
සිසැරුම් = කරකැවිල්ල 67
සි නැටි /ශී නැටි = xviii
සීන් ඇල් = වී වර්ගයක් xviii
සීනි = හීන් 119
සීන් මිදිපලා = 262
සිරස්ස = 249
සුං / සුඟු = පෙරුම්කායම් 134, 137, 148, 149, 160, 74
සුංගය කොළ = 71
සුංමස = කුඩා මස් කැලි 265, 290
සුතල = කැවිලි වර්ගයක් 190
සුනු = කුඩු 157, 176, 180, 212, 220, 223, 284
සුනු කරනවා = 143 (සුනුකළ); 158, 218, 252 (සුනුකොට);
සුදු = සුද්ධ 74
සුදුදුරු = xxxvi
සුන් = ඡින්න, කැපූ 165
සුන්දරසාරි = කැවිලි වර්ගයක් 252
සුන්මස් = කැපූ මස් 35, 136, 162
සුපලහවූ = මැනවින් බදින්න 275
සුපාරවා = මැනවින් කලතා 145
සුබැද = මැනවින් බැද 174
සුඹුනා = චුම්බනය කරන 60
සුඹුලු = පිට පොත්ත 243, 245, 268, 270, 281
සුරාපාන = 116
සුවඳ = 43, 52, 123, 218, 220, 234
සුවඳ කවනවා = 272, 127, (කවන)
සුවඳ කොට = 234
සුවඳ කරනවා = 196 (සුවඳ කරන්නට); 234 (කොට) 187 (සුවඳ කළ)
සුවඳ බඩු = 207
සුවඳ කුළුබඩු = 251
සුවඳ තෙල් = 140, 158, 173
සුවඳ වයිනි = වයිනි බලන්න 117, 142, 163, 168 172
සුවඳ සුනු = 169
සුවඳ හොට = සැවන්දරා 64
සුවඳ හැල් /සුවඳැල් = වී වර්ගයක් xvii
දලුඹුරුද දලු = 123
සුලුකුරමුල් = 71
සුද }
සුදපුත }
සුදමෙදට } = අරක්කැමියා xv
සුවරුවා }

සූපසාස්තර = 6, 4, 321
සූපව්‍යංජන = xxxiv
සූංපයය පණ්ණ = xxxiv
සෙත = සාන්කිය 72, 91, 332
සෙම = 106
සේක = සේවනය 63
සේදබිංදු = 68
සේදය = ඩාදිය 75
සේවනය = 97
සොමිදතු = සෞම්‍ය ධාතු 30
සෝදනවා = 128, 133 (සෝදව්); 261 (සෝදමින්)
සෞවස්තික = කැව්ලි වර්ගයක නාමය xv
ස්වයංජාතහැල් = xvii
ස්වේදය = ඩහදිය 98
සෞගන්ධය = කැව්ලි වර්ගයක් 190
හංස = 132
හදවත = 68, 73, 74
හනු = හක්ක 65
හඹු = කැද, °ඔරුව 15 xxx
හස = හංසයා 59
හාතියල් = වී වර්ගයක් xviii
හැනිපිනි = සූවඳ මිශ්‍රණය 178
හැලප = කැව්ලි වර්ගයක් XLiii
හැලි හකුරු = 54
හැල්කසඹිලියා = 94
හැසුම = ගනවීම 40
හිරි = 44, 45, 46
හිතණ = 7
හීන = අඩු 43
හීල්බත = උදේ කෑම XL
හුනු = උනු 62
හුය = නූල 49
හුයා = උයා 150
හුල් = උල 150
හුනු/හු = සූප XXXV
හෙළතකුල් = 126
හෙළ තල = සුදු තල 61
හෙළ සඳුන් = 64
හෙළ ලූනු = සුදුලූනු 170
හොඩරවාලු = වී වර්ගයක් xviii
හොද්ද = XXXV
හෝදව් = 73
ළතර = ස්පීර 9
ළයවියලුම් = 325, 329
ළා = ළපටි 243, 354

කතු නිදෙස—විරිත: යහගි

මිහිඳු මහරහතුන් — වැඩ සිරිලක දහැමි කළ
දින සිට වැඩුණු දය — සිහල නම ලද්දේ වන

ගුණ දහමින් වැඩි — හැදී ලොව මිනිසුන් මැද
දෙටු තන් ලද අයුරු — පෙනේ හෙළ සාහිතයේ

හෙළ පොත් පෙළෙහි එන — මුළුතැන් තොරතුරු මනා
හෙළ දනන් වැඩුමෙහි — හරය බව දත හැකිවේ

උෟව රට හෙළි කළ — පට්ටිපොල ස්‌ඳු පා මුල
සොබා දහමේ වරලත් — අඹේවෙල පියසෙහි දුනු

සිහල සද කොසුවේ — මුල්කතු පදවිය දර න
මහගත් කළ ඇදුරු — සන්නස්ගල තැනකි මේ

බුදුවසිනි දෙදහස් — පන්සිය තෙතිස් වැන්නේ
පොසොන් මස මේ ගත — පිරිනැමේ හෙළ දන වෙත

සන්නස්ගල වතගොත

පුඤ්චි බණ්ඩාර සන්නස්ගල

සිහිවටනය

ගෙදර පරිසරය සැපවත් කළ ආදරණීය නාලිනී මැතිණිය හා සිතට සුව එළවමින් වැඩුණු නිරුපමාල්, මහේෂිකා, මනෝරි, ක්ෂණිකා, තුසානි යන මගේ දයාබර දූවරුන් වෙත මේ වතගොත සිහිවටනයක් කොට තබමි.

පුඤ්චිබණ්ඩාර සන්නස්ගල

සන්නස්ගල වතගොත

තෙරුවනට නමකර – සුර දෙගුරු ගුරු සිහිකර
හුදීදන යොමුකර – මගේ වතගොත කියමි හෙළිකර

ක්‍රි.ව. 1936, මා ප්‍රාචීන ප්‍රාරම්භ විභාගයට පෙනී සිටි අවුරුද්දයි. සිංහල වාක්‍ය රචනය, සිංහලෙන් සංස්කෘත භාෂාවට හා සංස්කෘත භාෂාවෙන් සිංහල භාෂාවට සාහිත්‍ය පොතක පිටු භාගයක්/ පිටක් පරිවර්තනය කිරීම එම විභාගයෙහි නිර්දේශයක් විය. මෙය ලේඛන කලාවට මා පෙළඹවි ගිය කාර්යයකි. පරිවර්තනය විභාග කාර්යයක් හැටියට කළ අතර, නොයෙක් කරුණු අරභයා පුවත්පත් ආදියට ලිපි සැපයීම විනෝද කාර්යයක් ලෙස මා විසින් කරන ලදී. එයින් විනෝදය මෙන් ම ලිවීමෙහි පළපුරුද්දක් ද නොදනුවත්වම ඇතිවිය. ඒ අනුව ලියා පළ වී ඇති ලොකු කුඩා ලිපි මෙන්ම පොත් පත් ද ගණනාවකි. ලියූ ලිපි අතර කොටසක් ඉඩලැබුණු පරිදි මා විසින් එකතු කරන ලදී. ඒවා පොතක් වසයෙන් පළකර වීමට ආශාවක් ඇතත්, එය කරනු බැරි දෙයකි. මේ නිසා මා ළඟ දැනට ඇති ලියූ ලිපිවල ශීර්ෂපාඨවත් එක්තැන් කර තැබීම මගේ අභිලාෂය හෙයින් මේ පොතේ අග මෙම පිටු කිහිපය ඒ සඳහා යොදවා ගතිමි.

මගේ වතගොත ගැන සටහනක් ද එහි ඇතුළත් කිරීම මැනව යනු මා හිතවත් කීප දෙනකුගේ අදහස විය. ඊට ගරු කිරීමක් වසයෙන් එබඳු සටහනක් මෙහි ඇතුළත් කරලමි. එහෙයින් මෙය **මා පිළිබඳ පෞද්ගලික සටහනක්** බව සලකනු මැනවි.

සම්පූර්ණ නම: සන්නස්ගල සන්නස් මුදියන්සේලාගේ පුඤ්චි බණ්ඩාර හෙවත් පුඤ්චි බණ්ඩාර සන්නස්ගල (පී. බී. සන්නස්ගල)
උපන් ගම : ඌව පළාතේ උඩුකිඳ පට්ටිපොල කඳුපාමුල පිහිටි අඹේවෙල–අඹගස්දෝවේ ගෙදර

අධ්‍යාපනය
- i අකුරු කරවීම: පූජ්‍ය පණ්ඩිත මාදෝවිට ශ්‍රී ඥානානන්ද මහා ස්ථවිර පාදයන් වහන්සේ. (ඇවැස්ස මුත්තණුවන් වහන්සේනමකි)
- ii හපුතලේගම කඳුරුගමුවේ ස්වභාෂාමිශ්‍ර පාඨශාලාව–දැන් ශ්‍රී ඥානානන්ද මධ්‍ය මහා විද්‍යාලය–5 වන පන්තිය දක්වා 1928
- iii මොල්ලිගොඩ ප්‍රවචනෝදය පිරිවෙන–පිරිවෙන් අවසානය දක්වා 1931–1938
- iv පානදුරේ ශාන්ත ජෝන් විද්‍යාලය–විශ්වවිද්‍යාලප්‍රවේශය දක්වා 1938–1944.
- v කොළඹ ලංකා විශ්වවිද්‍යාලය–1945–1949.

උපාධි:
- i සාහිත්‍යාචාර්ය උපාධිය (සිංහල) විද්‍යාලංකාර පිරිවෙන 1938.
- ii සාහිත්‍යශිරෝමණි උපාධිය (සිංහල හා සංස්කෘත භෂා) විද්‍යාලංකාර පිරිවෙන–1939.
- iii රාජකීය පණ්ඩිත උපාධිය (සිංහල, පාලි, සංස්කෘත හා ප්‍රාකෘත භාෂා) ප්‍රාචීන භාෂෝපකාර සමාගම–1943.
- iv ශාස්ත්‍රවේදී (බී.ඒ.) උපාධිය (සිංහල ගෞරව)–කොළඹ විශ්වවිද්‍යාලය–1949.
- v ශාස්ත්‍රපති (එම්.ඒ.) උපාධිය–කොළඹ විශ්වවිද්‍යාලය, 1954.
- vi ආචාර්ය (පීඑච්. ඩී.) උපාධිය–පේරාදෙණි විශ්වවිද්‍යාලය,1960.

විභාගවලදී ලැබූ ත්‍යාග :

i ප්‍රාචීන ප්‍රාරම්භ විභාගයේ සංස්කෘත අංශයේ පළමුවැන්නාට හිමි පියරතන ත්‍යාගය 1936.

ii සාහිත්‍ය මධ්‍ය පරීක්ෂණයේ ඡන්දෝලංකාර විෂයෙහි පළමුවැන්නාට හිමි ශ්‍රී රේවත ත්‍යාගය 1937.

iii ප්‍රාචීන අවසාන විභාගයේ පළමුවැන්නාට හිමි වෛද්‍යශේඛර ත්‍යාගය. 1943.

අධ්‍යයනය සඳහා විදේශ ප්‍රදාන :

ඕලන්ද ආණ්ඩුවේ ශිෂ්‍යත්වය[1]	–ඇම්සර්ඩම් විශ්වවිද්‍යාලයේ ශබ්දකෝෂ විද්‍යාව පිළිබඳ පශ්චාත් අධ්‍යයනය සඳහා 1974–75.
බ්‍රිතාන්‍ය මණ්ඩලයේ ප්‍රදානය[2]	–ලන්ඩන් විශ්ව විද්‍යාලයේ බුරුම ශබ්දකෝෂය පිළිබඳ අධ්‍යයනය සඳහා 1976.
බ්‍රිතාන්‍ය මණ්ඩලයේ ප්‍රදානය[2]	– ඔක්ස්ෆර්ඩ ශබ්දකෝෂ ආයතනයේ අධ්‍යයනය සඳහා 1978.
ජර්මන් ඩී.ඒ.ඒ.ඩී. ආයතනයේ ප්‍රදානය[3]	–බැවේරියන් විද්‍යා ආයතනයේහා ගොටින්ජන්විශ්ව විද්‍යාලයේ ශබ්දකෝෂ විද්‍යාව පිළිබඳ අධ්‍යයනය සඳහා 1978
කෝඩල් අධිශිෂ්‍යත්වය[4]	–ඇමෙරිකාවේ ඉන්දියානා රාජ්‍ය විශ්ව විද්‍යාලයේ ශබ්දකෝෂ විද්‍යා පශ්චාත් පුහුණු පාඨමාලා අධ්‍යයනය සඳහා 1984
ආසියා පදනමේ ප්‍රදානය[5]	–ඇමෙරිකාවේ මහා ශබ්දකෝෂ ආයතන තුනක අධ්‍යයනය සඳහා 1984
බ්‍රිතාන්‍ය මණ්ඩලයේ ප්‍රදානය[2]	– මහාබ්‍රිතාන්‍යයේ එක්ස්ටැකර් විශ්ව විද්‍යාලයේ ශබ්දකෝෂ අංශයේ අධීක්ෂණය සඳහා 1987.
ජර්මන් ඩී.ඒ.ඒ.ඩී. ආයතනයේ ප්‍රදානය[3]	– ග්‍රීම් සහෝදරයින්ගේ ජර්මන් මහා ශබ්දකෝෂයේ අධ්‍යයනය සඳහා 1987
ඕලන්දයේ නෆික් ආයතනයේ ප්‍රදානය[6]	– ලේඩන්හි ඕලන්ද මහා ශබ්දකෝෂයේ අධ්‍යයනය සඳහා 1987.

---

1. Dutch Government Scholarship
2. British Council grant/award
3. Deutscher Akademischer Austasch Dienst (DAAD) grant
4, Cordell fellow ship Indiana State University
5. Asia foundatlion grant
6. Nuffic foundation grant

වෘත්තීය අධ්‍යයනය හා පුහුණුව:

i ශබ්දකෝෂ විද්‍යාව ඉගෙනීම–ඕලන්දයේ ඇම්සර්ඩම් විශ්වවිද්‍යාලය[1], 1974–75.

ii ශබ්දකෝෂ විද්‍යා පුහුණුව:

(1) ඔක්ස්ෆර්ඩ ශබ්දකෝෂ විද්‍යා ආයතනය[2] (මහා බ්‍රිතාන්‍යය).

(2) බෙවේරියන් විද්‍යා ආයතනය හා ගොටින්ජන් විශ්ව විද්‍යාලය[3] (බටහිර ජර්මනිය) 1978–1979.

(3) ශබ්දකෝෂ විද්‍යා පශ්චාත් පුහුණු පාඨමාලා සහතිකය– ඇමෙරිකාවේ ඉන්දියානා රාජ්‍ය විශ්වවිද්‍යාලය,[4] 1984

වෘත්තීය අධ්‍යයන චාරිකා :

i ඇමෙරිකාවේ ක්ලිව්ලන්හි වෙබ්ස්ටර් ඉංග්‍රීසි මහා ශබ්දකෝෂ ආයතනය – සතියක අධ්‍යයනය. 1984

ii ඇමෙරිකාවේ මෙඩිසන්හි පැරණි ඉංග්‍රීසි භාෂා ශබ්දකෝෂ ආයතනය – සතියක අධ්‍යයනය. 1984

iii ඇමෙරිකාවේ විස්කොන්සින් විශ්වවිද්‍යාලයේ ඇමෙරිකානු ප්‍රාදේශීය මහා ශබ්දකෝෂ ආයතනය–සතියක අධ්‍යයනය. 1984

iv ඕලන්දයේ ලේඩන්හි ලන්දේසි මහා ශබ්දකෝෂ ආයතනය සතියක අධ්‍යයනය 1984 –

v මහා බ්‍රිතාන්‍යයේ එක්ස්ටැකර් විශ්ව විද්‍යාලයේ ශබ්දකෝෂ අධ්‍යයන අංශය – සතියක අධීක්ෂණය 1987

vi බටහිර ජර්මනියේ ගොටින්ජන්හි ග්‍රීම් සහෝදරයන්ගේ ජර්මන් මහා ශබ්දකෝෂ ආයතනය – දෙසතියක අධ්‍යයනය. 1987

වෘත්තීය සේවය:

i කොළඹ විශ්වවිද්‍යාලයේ සිංහල ශබ්දකෝෂයේ උප/ජ්‍යෙෂ්ඨ කර්තෘ–1949–1966.

ii කොළඹ විශ්වවිද්‍යාලයේ සිංහල අංශයේ කථිකාචාර්ය II වන හා I ශ්‍රේණිය, 1967–1974.

iii කැළණි විශ්වවිද්‍යාලයේ සිංහල අංශයේ කථිකාචාර්ය I ශ්‍රේණිය හා සහාය මහාචාර්ය, 1975–1981.

iv සිංහල ශබ්දකෝෂයේ නියෝජ්‍ය කර්තෘ (අර්ධකාලීන) 1975–1981.

v සිංහල ශබ්දකෝෂයේ ප්‍රධාන කර්තෘ පදවියේ වැඩ ආවරණය: 1982–1983.

vi සිංහල ශබ්දකෝෂයේ ප්‍රධාන කර්තෘ (පූර්ණකාලීන) 1984 සිට මේ දක්වා.

සම්මාන:

i ශ්‍රී ලංකා සාහිත්‍ය මණ්ඩලයේ **ගෞරව සාමාජික** 1965.

ii **කලාකීර්ති**-ජනපති සම්මානය 1988 (ශ්‍රී ලංකාවේ ප්‍රථම ජනාධිපති ගරු ජේ. ආර්. ජයවර්ධන උතුමාණන් විසින් ප්‍රදානය කරන ලදි.)

සාහිත්‍ය සේවය : අමුතුවෙන් ලියා පළකළ පර්යේෂණ කෘති:

1. **සිංහලසාහිත්‍යවංශය** (මහනුවර යුගය) (මහනුවර කාලය (1700–1900) තුළ සිංහල සාහිත්‍යවංශ කථාවේ සවිස්තර විග්‍රහය) ප්‍රාචීන අවසාන විභාගය සමත්වීමෙන් පසු **රාජකීය පණ්ඩිත උපාධිය** ප්‍රදානය සඳහා ලියා අනුමතය ලැබූ ග්‍රන්ථයයි. මුද්‍රිත පිටු 237 මුද්‍රණය 1947.

---

1. Oxford English Dictionary Institute
2. Bavarian Academi of Sciences
3. University of Goettingen
4. State University of Indiana

2. **කව්සිළුමිණි සාහිත්‍යය**
   (කව්සිළුමිණි මහා කාව්‍යයේ සෑම අංශයක් ගැන ම අධ්‍යයනය කොට ඉදිරිපත් කළ ශාස්ත්‍රිය විමර්ශනය: .(පණ්ඩිත නාහල්ලේ පඤ්ඤාසේන හිමි සමග) මුද්‍රිත පිටු 201 මුද්‍රණය1949.
3. **සිංහලසාහිත්‍යවංශය**
   (ආරම්භයේ සිට 1963 දක්වා ඇති අවුරුදු දෙදහසක් පමණ කාලය තුළ සිංහල භාෂාව, එහි පොත්පෙළ හා පඩිපරපුරේ ඉතිහාසය ක්‍රමානුකූලව පෙන්වමින් පුරා අවුරුදු 15 කට වැඩි කාලයක් ගතකර සිංහලසාහිත්‍යවංශකථාව සවිස්තර ලෙස විග්‍රහ කළ මහා ග්‍රන්ථය) මුද්‍රිත පිටු 845 මුද්‍රණය 1963.
4. **සිංහලසන්දේශසාහිත්‍යය**
   (සමස්ත සිංහල සන්දේශ පරපුර අළලා සෑම අංශයක් ගැනම පෘථුල වසයෙන් හදරා කළශාස්ත්‍රිය ගවේෂණය) මුද්‍රිත පිටු 197 මුද්‍රණය1962.
5. **සොරගුණුදේවාලපුවත**
   (ඌව පළාතේ සොරගුණු ගමේ පුංචිකතරගම නමින් හැඳින්වෙන පැරණි දේවාලයේ කාලාන්තරයක් යටවී පැවති ලිපිලේඛන පිරික්සා කළ පුරාවිද්‍යාත්මක ගවේෂණය) මුද්‍රිත පිටු 72 මුද්‍රණය 1973.
6. Sinhala Vocables of Dutch Origin with Appendices of Portuguese, and Malay/Javanese borrowings.
   (ඕලන්දයේ ඇම්සර්ඩම් විශ්වවිද්‍යාලයේදී ශබ්දකෝෂ විද්‍යාව ඉගෙනීමේදී සිංහල භාෂාවෙහි පැනෙන, ලන්දේසි, පෘතුගීසි, මැලේ, හා ජා වචන පිළිබඳ මූලාශ්‍ර සොයා කළ පර්යේෂණ කෘතිය) ඕලන්ද ආණ්ඩුව විසින් මුද්‍රණය කරවන ලදී. මුද්‍රිත පිටු132 මුද්‍රණය 1976.
7. **සිංහල සූපකලාසාහිත්‍යය**
   (සිංහලසාහිත්‍ය ඉතිහාසයේ පැනෙන මෙතෙක් අමුද්‍රිත එක ම පැරණි සූපශාස්ත්‍ර පොත ශෝධනය කරමින් සිංහල සූපකලාසාහිත්‍යය ගැන සිංහලසාහිත්‍යපොතපතේ හා සෙසු ලේඛනයන්හි පැනෙන සටහන් ඉදිරිපත් කරමින් අපරිමිත පරිශ්‍රමයක් දරා කළ පර්යේෂණ කෘතිය) මුද්‍රිත පිටු 191 මුද්‍රණය1989.

ශෝධනයෙන් පළකළ සම්භාව්‍ය පොත්

1. **සංඝරාජසාධුචරියාව** (පණ්ඩිත නාහල්ලේ පඤ්ඤාසේන හිමියන් සමග) මුද්‍රිත පිටු73 මුද්‍රණය 1947.
2. **සහසරණ** (සහසරණ කථාවන්හි මූලාශ්‍ර පළමුවරට හෙළිකළ සංස්කරණය). මුද්‍රිත පිටු 62 මුද්‍රණය 1954
3. **දළද පූජාවලිය** මුද්‍රිත පිටු 34 මුද්‍රණය 1954.
4. **සිංහල බෝධිවංශය** මුද්‍රිත පිටු 178 මුද්‍රණය 1970.
5. **දළද විත්තිය** (1815 දී ඇතිවූ භීෂණ අවස්ථාවේදී තැනින් තැනට හංගා ගෙන ගොස් දළද වහන්සේට දිවා රෑ කළ අභිවාදනයේ විසිතුරු කථා පුවත ඇතුළත් කෘතිය) මුද්‍රිත පිටු32 මුද්‍රණය1974.

සංශෝධිත අමුද්‍රිත සම්භාව්‍ය කෘති

1. **කාව්‍යශේඛර මහා කාව්‍යය**–1954.
2. **සද්ධර්මාලංකාර මහා බණපොත**–1959.
3. මහ හටන (පරංගි–සිංහල යුද්ධය ගැන ලියැවුණු හටන් කාව්‍යයකි) 1956.

මුද්‍රණයෙන් පළකළ සෙසුපොත් හා සංස්කරණ

1. **සාහිත්‍ය විචාර**–මාතර කලාපය, මුද්‍රණය 1962.
2. **විශ්වවිද්‍යාල ප්‍රවේශය** මුද්‍රණය 1963
3. **ගුත්තිල කාව්‍යය** (114–414 කවි) මුද්‍රණය 1964.
4. **සිංහල බෝධිවංශය ඉගෙනීමට උපදෙස්,** මුද්‍රණය 1970.

මුද්‍රණයෙන් පළකළ සංස්කරණ, සඟරා හා කුඩා ලේඛන :

1. **හලෝපාඛ්‍යාන ව්‍යාඛ්‍යාව** (සංස්කෘත) (පණ්ඩිත නාහල්ලේ පඤ්ඤාසේන හිමි සමග) මුද්‍රණය 1948.
2. **ප්‍රාචීන භාෂෝපකාර සමාගමේ ශාස්ත්‍රිය සංග්‍රහය** (තල්පාවිල ශීලවංශ නාහිමි හා පණ්ඩිත මීරිස්සේ චන්ද්‍රජෝති හිමිත් සමග.) මුද්‍රණය 1956
3. **ප්‍රශස්ති සහ හටන් කාව්‍ය (ලීල් ගුණසේකර සමග)** මුද්‍රණය 1966.
4. **සාහිත්‍යය**–සංස්කෘතික දෙපාර්තමේන්තුවේ සහරාව (ලීල් ගුණසේකර සමග) මුද්‍රණය 1966–1969
5. **සාහිත්‍ය ප්‍රදීප i**–සිංහල ලේඛක සංවිධානයේ ප්‍රකාශනය (ලීල් ගුණසේකර සමග) මුද්‍රණය 1973.
6. **සාහිත්‍ය ප්‍රදීප ii**–සිංහල ලේඛක සංවිධානයේ ප්‍රකාශනය (ලීල් ගුණසේකර සමග) මුද්‍රණය 1984.
7. සිංහල **ශබ්දකෝෂයේ** සාහිත්‍ය අංකය මුද්‍රණය 1988
8. **ජාතික වීරයා** (සිංහල හා ඉංග්‍රීසි දෙබසින්ලියූ කුඩාපොතකි) (පියසේන එස්. ජයවීර සමග) මුද්‍රණය 1989.

ලියා පළකළ පර්යේෂණ හා ශාස්ත්‍රිය කුඩා කෘති

1. **කෝට්ටෙ** සන්දේශ සංස්කෘතික දෙපාර්තමේන්තුව ආරම්භ කොට 1957 සැප්. 07–08 දින ප්‍රථම වරට පැවැත්වූ සාහිත්‍ය සම්මේලනයේ ශාස්ත්‍රිය කථාව: මුද්‍රණය 1957.
2. **පාලි මහාබෝධිවංසය**–මහාබෝධිවංස ව්‍යාඛ්‍යාවට ලියූ ශාස්ත්‍රිය ප්‍රස්තාවනාව: මුද්‍රණය1964.
3. **සද්ධර්ම රත්නාකරය**– සද්ධර්ම රත්නාකරයට ලියූ පර්යේෂණ ප්‍රස්තාවනාව: මුද්‍රණය 1966..
3. **සිංහල හටන් කාව්‍යයන්ගේ ප්‍රභවය හා විකාසය**–බදුල්ලේ සාහිත්‍ය සම්මේලනයේදී පැවැත්වූ ශාස්ත්‍රිය දේශනය: -මුද්‍රණය 1966.
4. **ඒබ්‍රහම් මැන්දිස් ගුණසේකර සාහිත්‍ය පුරුෂයාගේ සාහිත්‍ය සේවයෙහි අගය**–සිංහල ලේඛක සංවිධානය මගින් පැවැත්වූ ශාස්ත්‍රිය දේශනය: මුද්‍රණය 1973.

---

1. The influence of the Portuguese and the Dutch on the life and thought of the people–Chepter 30 Educalion in Ceylon centernary volume 1971
2. Dutch loan words in Sinhala. wtih prof. L. Peeters of the Amsterdam Universiy.Spectator tijdschrift voor Neerlandis tiek Jg 5 (1975–76) A literary volume–Holland

සිංහල ශබ්දකෝෂ කරණය:

1927 සිංහල ශබ්දකෝෂය ඇරඹූ අවුරුද්ද විය. 1975 දී සංස්කෘතික අමාත්‍යාංශයේ ලේකම් අභාව ප්‍රාප්ත කේ.එච්.එම්.සුමතිපාල මහතාගේ නිර්දේශය මත සංස්කෘතික ඇමති අභාවප්‍රාප්ත ගරු ටී. බී. තෙන්නකෝන් මැතිතුමා විසින් ශබ්දකෝෂ කරණයේ සම්පූර්ණ වගකීම් භාරය මා වෙත පවරණ ලදී. මා එම කාර්යය භාරන්නා විට, සිංහල ශබ්දකෝෂයේ **අර්ණව දණ්ඩක** – දක්වා ඇති වචන 702 . . . . කින් යුත් පිටු 905 . . . . ක් මුද්‍රණය වී තිබිණ. එතැන්සිට මෙවන තුරු මුද්‍රණයෙන් ප්‍රකාශයට පත් වචන සංඛ්‍යාව එක්ලක්ෂ දහසය දහස ඉක්මවා ඇත. පිටු ගණන 6595 . . . . කි. 1988 දෙසැ. 15 වන විට සිංහල ශබ්දකෝෂයේ සම්පූර්ණ ලිපි ලියා හමාර කරවන ලදී. දැනට ඛ අකුරේ සිට අවසානය දක්වා එම ලිපි මුද්‍රණය කරවීම පවතී.

විවිධ සඟරාවන්හි ලියා පළකළ ඓතිහාසික පර්යේෂණ, ශාස්ත්‍රීය හා විශිෂ්ටචරිත පිළිබඳ ලේඛන සම්භාරයෙන් කිහිපයක්. මේ සෑම ලිපියක්ම එකී සඟරාවන්හි ඇරයුම්පිට ලියනලදී

මාතෘකාව : **සාහිත්‍යයේ අගය සෙවීම** මුද්‍රිත වර්ෂය:
ප්‍රකාශනය : පැරකුම්—චතුර්මාසික සඟරාව
1956

මාතෘකාව : **බස ලිවීමේ පොදු පිළිවෙත**
ප්‍රකාශනය : කල්පනා—කෝට්ටේ ආනන්ද ශාස්ත්‍රාලයීය සිංහල සාහිත්‍ය මණ්ඩලයේ වාර්ෂික ප්‍රකාශනය
1956-57

මාතෘකාව : **කෝට්ටේ යුගයේ අපේ පඬිවරු**
ප්‍රකාශනය : සාහිත්‍යය —ත්‍රෛමාසික සඟරාව
1957

මාතෘකාව : **පූජාවලිය**
ප්‍රකාශනය : සාහිත්‍යය—දඹදෙණි සාහිත්‍ය කලාපය
1958

මාතෘකාව : **බුදුපිළිමය**
ප්‍රකාශනය : ලංකා කලා මණ්ඩලයේ සඟරාව—අංක 2
1959

මාතෘකාව : **හෙළකවියේ විකාශය**
ප්‍රකාශනය : සිංහල සඟරාව — විද්‍යාලංකාර විශ්ව විද්‍යාලය
1950

මාතෘකාව : **වර්තමාන ධර්මශාස්ත්‍රෝන්නතියෙහි පසුබිම හා විදුරුපොල මහානායක හිමියෝ**
ප්‍රකාශනය : විදුරුපොල ශ්‍රී පියතිස්ස සාහිත්‍ය අංකය
1961

මාතෘකාව : **සිංහල ස්තෝත්‍ර හා හටන් කාව්‍ය පරපුර**
ප්‍රකාශනය : ග්‍රන්ථ විචාර—මහනුවර යුගය
1961

මාතෘකාව : **ඇහැලේපොල ඝාතනයේ හේතුව සහ දිනය**
ප්‍රකාශනය : සාහිත්‍යය — ත්‍රෛමාසිකය
1961

මාතෘකාව : **සිංහල කාව්‍ය සාහිත්‍යය හා සන්දේශ**
ප්‍රකාශනය : සරසවිය–විද්‍යෝදය විශ්වවිද්‍යාලයීය වාර්ෂික සංග්‍රහය
1961

මාතෘකාව : **රුහුණේ ලේඛක පරපුර**
ප්‍රකාශනය : සාහිත්‍යය–සාහිත්‍ය දින විශේෂ කලාපය
1962

මාතෘකාව : **අපේ පැරණි පොත් රැකීම හා ශෝධනය කිරීම**
ප්‍රකාශනය : සාහිත්‍යය–ත්‍රෛමාසිකය
1962

මාතෘකාව : **නූතන කාලයේ සිංහල ජනකවිය වැඩීගිය හැටි**
ප්‍රකාශනය : සාහිත්‍යධාරා–ශාස්ත්‍රීය සංග්‍රහය
1962

මාතෘකාව : **ලක්දිව පිරිවෙන් ඉතිහාසය හා විද්‍යෝදයේ සේවාව**
ප්‍රකාශනය : ශ්‍රී සුමංගල
1962

මාතෘකාව : **පිරිවෙනේ පරිනාමය**
ප්‍රකාශනය : සරස්වතී–ගාල්ලේ විද්‍යාලෝක පාරිවෙණික සංග්‍රහය
1962

මාතෘකාව : **අනුරාග මාලය**
ප්‍රකාශනය : සිංහල විශ්ව කෝෂය I
1963

මාතෘකාව : **සිංහල කාව්‍යය පෝෂණය වූ මාර්ග**
ප්‍රකාශනය : සාහිත්‍යය–ත්‍රෛමාසිකය
1963

මාතෘකාව : **සිංහල ප්‍රාකෘත යුගය හා පුරාතන යුගය**
ප්‍රකාශනය : ප්‍රාචීන භාෂෝපකාර සමාගමේ ශාස්ත්‍රීය සංග්‍රහය
1963

මාතෘකාව : **සබරගමුවේ පළාබත්ගලින් විහිදුණු ශාසනික හා සාහිත්‍යාලෝකය**
ප්‍රකාශනය : සබරගමු සාහිත්‍යධාරා ශාස්ත්‍රීය සංග්‍රහය
1963

මාතෘකාව : **සිංහල සාහිත්‍යය බුදුදහමින් ඔප වැටී ගිය තරම**
ප්‍රකාශනය : පොසොන් සුවඳ–වාර්ෂික ධර්ම ශාස්ත්‍රීය කලාපය
1963

මාතෘකාව : **සාහිත්‍ය සංකල්පනා**
ප්‍රකාශනය : තිසර–තුන් සරසවියේ ශාස්ත්‍රීය සංග්‍රහය
1963

මාතෘකාව : **කලාව හා සමාජය**
ප්‍රකාශනය : ඌවේ ප්‍රජාමණ්ඩල සංග්‍රහය– 1963

මාතෘකාව : **සිංහල සාහිත්‍යයේ සන්දේශ ගමන**
ප්‍රකාශනය : ප්‍රාචීන භාෂෝපකාර සමාගමේ ශාස්ත්‍රීය සංග්‍රහය
1964

මාතෘකාව : **හෙළ සාහිත්‍යයේ වාචස්පති**
ප්‍රකාශනය : ශ්‍රී සෝරත සාහිත්‍යාංකය
1964

මාතෘකාව : **වර්තමාන සිංහල සාහිත්‍යයේ මුල් බිජුවට**
ප්‍රකාශනය : ලෝචන–මංගල කලාපය
1964

මාතෘකාව : **සාහිත්‍යයේ වින්දනය**
ප්‍රකාශනය : සරණ අංක 1
1964

මාතෘකාව : **අපේ මහ වියතුන් කළ සාහිත්‍ය අපරාධ**
ප්‍රකාශනය : සිංහල සහරාව–විද්‍යාලංකාර විශ්වවිද්‍යාලය
1964

මාතෘකාව : **අලගියවන්න මුකවෙටි**
ප්‍රකාශනය : සිංහල විශ්ව කෝෂය II
1965

මාතෘකාව : මහාචාර්ය සරච්චන්ද්‍ර මට පෙනෙන හැටි
ප්‍රකාශනය : ග්‍රන්ථ විචාර–සරච්චන්ද්‍ර අංකය
1965

මාතෘකාව : **සිංහල සාහිත්‍යයේ පසුබිම හා එහි විශේෂතා**
ප්‍රකාශනය : කුරුණෑගල්පුර යුගය–සාහිත්‍යය දින විශේෂ කලපය
1965

මාතෘකාව : **සිංහල සාහිත්‍යයේ ඉගෙන ගත යුතු පසුතලය**
ප්‍රකාශනය : රජයේ කාන්තා ගුරු විදුහල් වාර්ෂිකය
1965

මාතෘකාව : **කුරුණෑගල සාහිත්‍යෝන්නතිය හා එහි විශේෂාංග**
ප්‍රකාශනය : සාහිත්‍යය–සාහිත්‍ය දින වි ශේෂ කලාපය
1965

මාතෘකාව : සිංහල සාහිත්‍යයේ නූතන විචාර මාර්ගයේ වගතුග
ප්‍රකාශනය : විදූදය – විශේෂ කලාපය
1966

මාතෘකාව : **වර්තමාන සිංහල සාහිත්‍යය බිහිව ආ හැටි**
ප්‍රකාශනය : පවදන–මොල්ලිගොඩ ප්‍රවචනෝදය පිරිවෙණික ශාස්ත්‍රීය සංග්‍රහය
1966

මාතකාව : **පහළ ඌවේ ඓතිහාසික ශාසනික හා සාහිත්‍යික අගය**
ප්‍රකාශනය : පහළ ඌව-කලා සංදර්ශන ස්මාරකය
1966

මාතෘකාව : **සිංහල සාහිත්‍යය දියුණු කිරීමට ක්‍රිස්තියානි**
: **ලේඛකයෝ ඉදිරිදිපත් වූහ**
ප්‍රකාශනය : මෙතෝදිස්ත සාක්ෂ්‍යය
1967

මාතෘකාව : **සිංහලයේ ප්‍රශස්ති සාහිත්‍යාංගය**
ප්‍රකාශනය : සාහිත්‍ය විමර්ශන–සාහිත්‍ය දින විශේෂ කලාපය
1967

මාතෘකාව : **පැරණි සන්න ගැටපද පොත් ගණයේ අගය**
ප්‍රකාශනය : සාරානන්ද–ශාස්ත්‍රීය සංග්‍රහය
1967

මාතෘකාව : **සිංහලයේ පද බෙදීම කළ යුත්තේ කෙසේද?**
ප්‍රකාශනය : ශාස්ත්‍රී-ලංකා විශ්ව විද්‍යාලයේ චතුර් මාසිකය
1967

මාතෘකාව : **සිංහල ලිවීමේ මඟ පාද ගැනීම**
ප්‍රකාශනය : මහරගම රජයේ ගුරු විදුහල් වාර්ෂිකය
1967

මාතෘකාව : **වර්තමාන සිංහල සාහිත්‍යය උපන් කාලය**
ප්‍රකාශනය : සදානන්ද–මංගල කලාපය
1968

මාතෘකාව : **සිංහල ජන සාහිත්‍යය මට පෙනෙන හැටි**
ප්‍රකාශනය : ලේඛනමාලා–ජන සාහිත්‍ය අංකය
1968

මාතෘකාව : **සිංහල නිවැරිදිව ලිවීම**
ප්‍රකාශනය : තත්පර
1968

මාතෘකාව : **පැරණි සන්න ගැටපද සාහිත්‍යයේ පසුතලය**
ප්‍රකාශනය : පියවර–පේරාදෙණි විශ්ව විද්‍යාලීය සිංහල සංගමයේ වාර්ෂික ප්‍රකාශනය
1968–69

මාතෘකාව : **සිංහල සන්දේශයන්හි පැනෙන නැටුම් වැනුම්**
ප්‍රකාශනය : නවසියවර– කොළඹ ශ්‍රී ලංකා විශ්ව විද්‍යාලයේ සිංහල සංගමය–
1969

මාතෘකාව : **සිංහල ගුරු විද්‍යාල ඉතිහාසයෙහි අමතක නොකළ යුතු ගුරුවරයෙක්**
ප්‍රකාශනය : මීරිගම ගුරු විද්‍යාලයීය රජත ජයන්ති සංග්‍රහය
1969

මාතෘකාව : **පුරාතන සිංහල සාහිත්‍යයෙහි හෙළටුවා**
ප්‍රකාශනය : ශ්‍රී ලංකානන්ද ශාස්ත්‍රීය අංකය
1970

මාතෘකාව : **සිංහල ලිවීමේ පොදු පිළිවෙතක් ඇති කර ගැනීමෙ අගය**
ප්‍රකාශනය : 'සුමනසාර ප්‍රශස්ති
1971

මාතෘකාව : **පොළොන්නරුවේ සාහිත්‍ය යුගයක් උදකළ පඬිපරපුර**
ප්‍රකාශනය : සාහිත්‍යය– සාහිත්‍ය දින විශේෂ කලාපය
1973

මාතෘකාව : **අපේ ජනකවියෙන් පිළිබිඹුවන දේශසංවර්ධනය.**
ප්‍රකාශනය : කලාපුවත්–විශේෂ සංග්‍රහය
1974

මාතෘකාව : **ලංකා සංස්කෘතියේ සදකාලීන දයාද**
ප්‍රකාශනය : කපිලවස්තු ශ්‍රී සර්වඥධාතු ප්‍රදර්ශන සමරු කලාපය
1978

මාතෘකාව : **ඌව වෙල්ලස්ස පුබුදුවාලන ඒ පිංවත් උතුමා**
ප්‍රකාශනය : වෙල්ලස්සේ රජ්ජුරුවෝ–ශ්‍රී රතනපාල ජන්ම ජයන්ති කලාපය
1978

මාතෘකාව : **කෝට්ටේ පසු බිමෙහි දිස්වෙන විදගම සාහිත්‍යය**
ප්‍රකාශනය : සාහිත්‍යය–සාහිත්‍ය දින උත්සව විශේෂ කලාපය
1979

මාතෘකාව : **වෙල්ලස්සේ උදර ඉතිහාසය**
ප්‍රකාශනය : වෙල්ලස්ස- ඓතිහාසික වෙල්ලස්ස සටනේ විරුවන් සැමරීම සඳහා පළකළ සහරාව
1979

මාතෘකාව : **ලක් සහරුවන් මැද ලබුගම මහා නාහිමි**
ප්‍රකාශනය : සම්භාවනා–ශ්‍රී ලංකානන්ද මහානායක අභිනන්දන ශාස්ත්‍රීය සංග්‍රහය
1980

මාතෘකාව : **මහනුවර සාහිත්‍යයේ පසුතලය මට පේන හැටි**
ප්‍රකාශනය : සාහිත්‍යය–සාහිත්‍ය උත්සව දින විශේෂ කලාපය
1980

මාතෘකාව : **දහමින් පෝෂිත සාහිත්‍යය**
ප්‍රකාශනය : දිනමිණ වෙසක් කලාපය
1980

මාතෘකාව : **ශබ්ද කෝෂයේ අඩසියවස් පාරමිතාව**
ප්‍රකාශනය : දෙසතිය සහරාව
1981

මාතෘකාව : **දහම් සොඬවත කාව්‍යය**
ප්‍රකාශනය : සාහිත්‍යය–සාහිත්‍ය උත්සව දින විශේෂ කලාපය
1981

මාතෘකාව : **අනුරපුර**
ප්‍රකාශනය : තුරුණු උදව–බෞද්ධ සාහිත්‍ය කලාපය
1982

මාතෘකාව : **සිංහල ශබ්දකෝෂ කරණය**
ප්‍රකාශනය : සංස්කෘති–ත්‍රෛමාසික සහරාව
1984

මාතෘකාව : **කතෝලික සිංහල සාහිත්‍යය ප්‍රභාමත් කළ පඬිවරයා (දෙව්දම් ඇදුරු එඩ්මන් පීරිස්)**
ප්‍රකාශනය : සාහිත්‍ය ප්‍රදීපය
1984

මතෘකාව : **ලංකාවේ භාවිත සිංහල වෙදපොත් පෙළ**
ප්‍රකාශනය : ආයුර්වේද සමීක්ෂා–ආයුර්වේද වර්ෂ කලාපය
1985

මාතෘකාව : **ගොවිකම පිළිබඳ දැනුම සම්භාරය**
ප්‍රකාශනය : ගොවිජන සේවා ශාස්ත්‍රීය අතිරේකය
1986

මාතෘකාව : **ඌවේ අපේ උරුමයෙන් බිඳක්**
ප්‍රකාශනය : පුරාවිද්‍යා–විශේෂ සාහිත්‍ය කලාපය
1988

මාතෘකාව : **ඌව පළාත ගැන**
ප්‍රකාශනය : සාහිත්‍යය–සාහිත්‍ය උත්සව දින විශේෂ කලාපය
1988

මාතෘකාව : **සාහිත්‍ය උළලේ ඉතිහාසය ගැන**
ප්‍රකාශනය : සිංහල ශබ්දකෝෂයේ සාහිත්‍ය අංකය
1988

මාතෘකාව : විශ්ව සාහිත්‍යයේදී සිංහල සාහිත්‍යයට හිමිවන තැන
ප්‍රකාශනය : වජිරාරාම දහම් පාසැලේ සාහිත්‍ය කලාපය
1989

මාතෘකාව : මොනරවිල කැප්පෙට්පොල
ප්‍රකාශනය : පූජිත ජීවිත
1989

මෙරට පුවත්පත්වල කොටස් වශයෙන් පළකළ ශාස්ත්‍රීය වූත් සිසු පරපුරට ප්‍රයෝජනවත්වූත් ලිපි ගණයක ශීර්ෂපාඨ :

සිංහල ග්‍රන්ථ වංශය — සිළුමිණ ශාස්ත්‍රීය අතිරේකයෙහි 1938 ජූනි සිට 1939 පෙබරවාරි දක්වා පළවිය.

ප්‍රාකෘත භාෂාව සහ එම ව්‍යාකරණයේ සවිස්තර විභාගය. සිළුමිණ ශාස්ත්‍රීය අතිරේකයෙහි 1939 ජූනි සිට අගෝස්තු දක්වා පළවිය.

අ.පො.ස. ශිෂ්‍යයන්ට සාහිත්‍ය රුකුල් — සිංහල බෝධිවංශය ගැන දිනමිණ පත්‍රයේ 1966 නොවැම්බර් මාසේ පළවූ ලිපි කිහිපයකි.

උපන් ද සිට සිංහල — නිවැරදිව සිංහල ලිවීම පිළිබඳව පාසැල් සිසුන් සඳහා සකස් කළ ලිපි පෙළකි. — මිහිර ළමා පත්‍රයේ 1967 ජනවාරි සිට සැප්තැම්බර් දක්වා පළවී ඇත. මිහිර පත්‍රය ඇරඹූ **හික්කඩුවේ ශ්‍රීලාල් ලියනගේ** මහතාගේ ඉල්ලීමපිට ලියන ලදී.

පූජාවලිය කෙබඳු පොතක්ද? පූජාවලිය ඉගෙන ගනු ලබන සිසුන් සඳහා සකස් කළ විමර්ශන ලිපි පෙළකි. — නවයුගය 1972 මාර්තු සිට ජූලි දක්වා පළවිය.—නව යුගය සහරාව ඇරඹූ **හික්කඩුවේ ශ්‍රීලාල් ලියනගේ** මහතාගේ ඉල්ලීමපිට ලියන ලදී.

රජ දවස හෙළබිමේ සූපශාස්ත්‍ර — පැරණි සූපශාස්ත්‍ර පොත අළලා මෙරට රජ ගෙදර පැවැති සූප ක්‍රම පිළිබඳව ලියූ ලිපි පෙළකි. තරුණි පත්‍රයේ 1976 ජනවාරි සිට අප්‍රේල් දක්වා පළවිය. තරුණී පත්‍රයේ කතුතුමාගේ ඉල්ලීමපිට ලියන ලදී.

සිළුමිණ ශාස්ත්‍රීය අතිරේකයෙහි පළවූ **ඓතිහාසික/ශාස්ත්‍රීය** අගයක් ඇති ලිපිවල **මාතෘකාපාඨ**—මෙම ලිපි පෙළ සිළුමිණ පත්‍රයේ හිටපු කතුවරයකුවූ අභාවප්‍රාප්ත **බන්දුල ශ්‍රී සරච්චන්ද්‍ර** මහතාගේ ඉල්ලීම පිට ලියනලදී.

ථෙරවාදීය භික්ෂූන් ලක්දිව හදගත් වගයි	1984 මාර්තු 04
ථෙරවාදීය භික්ෂූන් හෙළබස තැනූ වගයි	1984 මාර්තු 18
පාලි සාහිත්‍යය ථෙරවාදී නිර්මාණයක්ද?	1984 අප්‍රේල් 01
හෙළවදන් කෙලෙසෙන හැටි	1984 අප්‍රේල් 15
ථෙරවාදී භික්ෂූන්ගේ උරුමය	1984 අප්‍රේල් 29
වෙසක් පූජාවේ පෞඪ පුරාණය	1984 මැයි 13
කුණ්ඩලී නාග සංකේතය	1984 මැයි 27
සිංහල සංස්කෘතියේ පදනම වැටුණුද	1984 ජූනි 10
ථෙරවාදී භික්ෂූන්ගේ භාෂාව කිම?	1984 ජූනි 24
අනුරාධපුර මහාවිහාර මහිමය	1984 ජූලි 08
සිංහල ථෙරවාදී නිර්මාණයක් නොවේද?	1984 ජූලි 22
ඇස්කිමෝ ශබ්දකෝෂය	1985 ජනවාරි 06
වචන උච්චාරණය හා සංකේත	1985 ජනවාරි 20
සිංහල භාෂාව හා සිහල දීපය	1985 ජනවාරි 27
හීනයාන – මහායාන සම්මිශ්‍රණය	1985 පෙබ. 10
මූලභාෂාවල සමානකම්	1985 පෙබ. 17
ථෙරවාදයෙහි මහායාන සංකලනය	1985 පෙබ. 24
ලක්දිව මහණවූ ද්‍රවිඩ රජපවුල	1985 මාර්තු 10
පිරිවෙන කාගේ නිර්මාණයක්ද?	1985 මාර්තු 17
ථෙරවාදයෙන් වෙන්වී ආ නිකායාන්තර	1985 මාර්තු 24
කුඹුරු හා මැණික් බිම් ගැන මහපැරකුම් රජුගේ නියමය	1985 මාර්තු 31
සිංහල භාෂා උපතේ ප්‍රාකෘත ලක්ෂණ	1985 අප්‍රේල් 07
සිංහල රජකු ගෙරි දඩයමට දුන් දඬුවම	1985 අප්‍රේල් 28
මාඝාත ආඥාව	1985 මැයි 05
වියළුවේ උණංගමු කිරිවෙහෙර	1985 මැයි 12
ලංකාවේ යෝජනිකථූප	1985 මැයි 19
සංස්කෘතිය පිළබිඹු කරන දෙමටමල් විහාරය	1985 මැයි 26
සඟුනට පිදූ ලක් බුයාසන	1985 ජූනි 02
මලියදේව මහ රහතුන් වහන්සේ	1985 ජූනි 09
පොකුණුගල ඓතිහාසික අගය	1985 ජූනි 16
පුවක්මොටේ තෙරිඳුන්ගේ මහාසිරසපාදය	1985 ජූනි 23
නොමියන සේවාවක් කළ සාහිත්‍යධරයා (ඒබ්‍රහන් මැන්දිස් ගුණසේකර)	1985 ජූනි 30
සැළලිහිණි දූතයා පිළිබඳ ගැටලුව	1985 ජූලි 07
පාලි – සිංහල ශබ්දකෝෂයක්	1985 ජූලි 14
අෂ්ටායතනයේ මුල අටමහවෙහෙරද?	1985 ජූලි 21
වැන්දඹුවනය අත්තනගල්ලද?	1985 ජූලි 28
මහසඟුනට කැප සිංහල වචන	1985 අගෝ. 04
තණ්ඩලේ, ගැල්කරුද? තවලම්කරුද?	1985 අගෝ. 11
හෙළවියරණයේ උපත	1985 අගෝ. 18
ඌව කැරැල්ලේදී දඬුවම්ලත් හිමිවරු	1985 සැප්. 01
රුවන්වැලි – හරිපුඤ්ජථූප	1985 සැප්. 08
තණ්ඩලේ නම් තැන් ගත් කටුකැලේගාල	1985 සැප්. 15
උත්තර විහාර වංශය	1985 සැප්. 22
ථෙරවාද ශාසනයෙහි විවිධ ආයතන	1985 සැප්. 29
ලංකාවේ භාවිතයට පත් පටබැඳිනාම	1985 ඔක්. 06
භාෂාවක් භාෂාවකින් ලබන පෝෂණය	1985 ඔක්. 13
වාචස්පති – සංස්කෘත මහා ශබ්දකෝෂය	1985 ඔක්. 20
විශුද්ධිමග්ග හෙළටුවා පරිවර්තනයක්ද?	1985 ඔක්. 27
ලක්දිව ථෙරවාදීය මහතෙරවරු	1985 නොවැම්. 03
ඉංග්‍රීසි ශබ්දකෝෂ උපත හා ව්‍යාප්තිය	1985 නොවැ. 10
ථෙරවාද ශාසනයෙහි භාණකවරු	1985 නොවැ. 17
සිංහල සාහිත්‍යය වඩාලූ පූජකතුමා	1985 නොවැ. 24
බඹරගල ලෙන්විහාරයේ ඓතිහාසික අගය	1985 දෙසැ. 08

මහනුවර කාලේ උපත ලද ගණින්නාන්සේ	1985 දෙසැ. 22
පුරාවිදු ඇස යොමුවිය යුතු ගල්ලෙනක්	1985 ජනවාරි 05

මගේ උපත 1983 පෙබරවාරි සිට 1984 පෙබරවාරි දක්වා එක් එක් වචන පිළිබඳ නිරුක්ති විග්‍රහ කරමින් ලියූ විනෝදාත්මක ලිපි පෙළකි. ඒ ලිපිවලට අදාළ වචන මෙසේයි. — මේ ලිපිපෙළ **ද බන්දුල ශ්‍රී සරච්චන්ද්‍ර** මහතාගේ ඉල්ලීමපිට ලියන ලදී.

පිරිසි කෝප්පය
අරුංගල
කසාද-දික්කසාද
අරක්කු
ආයා
පල්ලිය
පකිස්පෙට්ටිය
කාසිය
අර්තාපල්
අවුරුද්ද
පොල්
පාදිලි/පාදිරි
බාස්
බන්කරේ
වෙසක්
කෝප්පය
තැබැරුම
පොසොන්
බේගල්
මනමාලයා
කේතලය
කන්තෝරුව
අඩේ
මස්සිනා
මංකොල්ලය
සක්ක

ඊළම
අප්පච්චි
බවලතා
කඩේ
පන්දම
තක්කඩියා
තොටිල්ල
සම්බෝල
ඇබැර්තුව
තොප්පිය
බිලිය
නත්තල
කප්පම්
තාත්තා
ලාම්පුව
මචන්
පරිප්පු
මසූර-රතුපරිප්පුද?
ඔරොත්තු
අන්දකයිප්පු
සල්ලි
හෝඩිය
කැරකෝප්පුව
ආඩතෝඩා
ජනේරුව

මුඩුක්කුව
කෙබර
ගුබ්බෑයම
ආප්ප
පගාව
තවලම
දෙඩම්
කැරැල්ල
නිලමේ

විවිධ කරුණු මත පුවත්පත්වල පළවූ ලිපිවල මාතෘකාපාඨ: — 1950 – 1952 සිළුමිණ දිනමිණ පත්‍රවලට ලියූ ලිපි එහි ප්‍රධාන කර්තෘ හික්කඩුවේ ශ්‍රී ලාල් ලියනගේ මහතාගේ ඇරයුම්පිට ලියන ලදී.

බුද්ධාගම හිඟන ආගමකැයි පළකළ සමසමාජ වාදියා —	ඇන්. ඇම්. පෙරේරා මහතාගේ ප්‍රසිද්ධ කථාවක් ගැන. සිංහල බෞද්ධයා 1937 මාර්තු 13. පළමුවරට පත්‍රයක පළවූ ලොකු ශීර්ෂපාඨයකින් යුත් ලිපිය.
පැරකුම්බා සිරිතේ කර්තෘ කවුද?	සිළුමිණ 1939 නොවැ. 19
දෝවේ ලෙන් විහාරය හා සෙල්පිළිමය	සිළුමිණ 1940 සැප් 01
විෂ්ණු ප්‍රසාදය ලත් භාරතීය මහ පඬිවරයෙක් (මහාකවිජයදේව ගැන)	සිළුමිණ 1940 දෙසැ. 29

සංස්කෘත සාහිත්‍යය හා බෞද්ධ කථා (නාගානන්ද නාටකය ගැන)	සිළුමිණ 1941 අප්‍රේල් 06
මගේ ජන්ම භූමිය	ඌවහඬ 1942 ඔක්. කලාපය
ලිහිල් සිංහල යනු කුමක්ද?	සිළුමිණ 1944 ජූලි 30
මෙරට මිනිසුන් හා ශ්‍රේෂ්ඨ චරිත නිර්මාණ	සිළුමිණ 1950 පෙබ. 19
ලංකාවට නොගැළපෙන බටහිර දකුම්	සිළුමිණ 1950 පෙබ. 26
මෙරට සමාජයේ භික්ෂූන් වහන්සේ කොතැනටද?	සිළුමිණ 1950 මාර්තු 05
ගමට හා නගරයට අවශ්‍ය පොදු ලංකා සිරිත	සිළුමිණ 1950 අප්‍රේල් 23
සිංහල ශිෂ්‍ය ශිෂ්‍යාවන්ගේ අනාගතය	සිළුමිණ 1950 මැයි 14
පැරණි පොත් පෙළ රැකීමද මැකීමද?	සිළුමිණ 1959 ජූනි 11
ලංකා සමාජයේ ඇති කළයුතු ආගමික ප්‍රබෝධය	සිළුමිණ 1950 අගෝ. 06
මවට වැඳීම ගැන ගැරහුම් ලැබීමක්	සිළුමිණ 1950 අගෝ. 16
ආණ්ඩුව හා ජීවන වියදම	සිළුමිණ 1950 නොවැ. 12
ආහාරපාන විහරණය ගැන නොසැලකීමේ වරද	සිළුමිණ 1950
මේ රටට උවමනා උගතුන් බිහිකර වියයුතු මාර්ගය කවරේද?	සිළුමිණ 1950
බඩුමිල ඉහල නැඟීම හා මහජන අමාරුකම්	සිළුමිණ 1951 ජන. 21
අපේ රට නරක් කරන තැන කොළඹද? (එදා සිළුමිණ පාලක මණ්ඩලය කුලප්පු කරවූ ලිපියකි.)	සිළුමිණ 1951 පෙබ. 21
මේ මොන කරුමයක්ද?	
වැස්සට තෙමෙනවා – අව්වට වේලෙනවා (බස්ගමන ගැන)	සිළුමිණ 1951 මාර්තු 28
භික්ෂූන්ගේ වැඩ ගිහියන් කරට ගැනීම	සිළුමිණ 1951 මැයි 27
ප්‍රාචීන භාෂෝපකාර සමාගම	සිළුමිණ 1951 ජූලි 15
අපේ චරිත හා රටේ ප්‍රශ්න (“විශ්වාමිත්‍ර'' ආරූඪ නමකින්)	සිළුමිණ 1951 ඔක්. 07
දේශපාලන අයිතිවාසිකම් හා ඔබගේ මන්ත්‍රීතුමා	සිළුමිණ 1951 ඔක්. 28
ඔබගේ පුතාට ඉංග්‍රීසිවත් සිංහලවත් හරිහැටි බැරිවේද? (“ශ්‍රී ලංකාපුත්‍ර'' ආරූඪ නමකින්)	සිළුමිණ 1951 නොවැ. 04
අපේ ඡන්දය කාටද	සිළුමිණ 1951 නොවැ. 11
අපේ ගම්වල ඡන්ද කලබොල	සිළුමිණ 1951 නොවැ. 25
පාසැල් ගැන රටපුරා පැන නැඟී ඇති වේදනා	සිළුමිණ 1951 දෙසැ. 22
පුවත්පත හා සමාජය	සිළුමිණ 1951
විශ්වවිද්‍යාලය හා ඔබෙත් මගෙත් ප්‍රශ්න (ශ්‍රී ලංකාපුත්‍ර'' ආරූඪ නමකින්)	සිළුමිණ 1951
කොළඹ ප්‍රදර්ශන සමය හා මහජන ආරක්ෂාව	සිළුමිණ 1952 ජන. 20
අපේ හාල් ප්‍රමාණය මෙහි නිපදවන්නට බැරි මන්ද?	සිළුමිණ 1952 ජූලි 10
අප්‍රේල් 13 ද අවුරුද්ද වූ හැටි	සිළුමිණ
ඌවේ ගම්මු: දියුණුවේ පාරක් කපති	සිළුමිණ 1952 ඔක්. 07
ලංකාවට පිරිවෙන් මොකටද?	සිළුමිණ 1952 නොවැ. 22
ගම්සභා මගින් ගම් දියුණු කිරීම	සිළුමිණ 1953 ජූනි 21
පාර්ලිමේන්තුවේ සිංහල කථා	සිළුමිණ 1953 සැප්. 06

විදර්ශනා ධුර පිරූ භික්ෂූන් වැඩ සිටි බඹරගල ගල්ලෙන්. (ඓතිහාසික ලිපියකි.)	සිළුමිණ 1954 ජන. 10
ආණ්ඩුවේ නම නරක් කරන වැඩ	සිළුමිණ 1954 ජන. 24
මහජනයා පෙළෙන මේ ප්‍රශ්න විසඳන්නට බැරි ඇයි?	සිළුමිණ 1954 පෙබ. 06
කව්සිළුමිණ - සිංහලයේ අසමසම කාව්‍යය (ශාස්ත්‍රීය ලිපියකි.)	සිළුමිණ 1958 අගෝ.
ලන්දේසි සරසවි සිසුහු සිංහල සංස්කෘතිය අගයති	සිළුමිණ 197[illegible] පෙබ. 02
ඕලන්දයේ සිංහල	සිළුමිණ 197[illegible]
කැළණි බිතුසිතුවම් රැකගත යුතුයි (ඓතිහාසික ලිපියකි.)	සිළුමිණ 1983 පෙබ. 13
සිංහල සිරිත පණ ගන්වන අවුරුද්ද	සිළුමිණ 1985 අප්‍රේල් 14
මනුතාපය (ග්‍රන්ථ විවේචනය)	සිළුමිණ 1952
කව්සිළුමිණ කර්තෘ (විවාද ලිපියකි.)	දිණමිණ 1949 ජන. 31
සිංහල ජාතිය කොයිබටද?	දිනමිණ 1950 ජන. 31
සමාජ සේවයේ පෙරමුණ ස්ත්‍රියටද?	දිනමිණ 1950 මාර්තු 14
සිංහල වෙදකමට කාගේ පිහිටද?	දිනමිණ 1950 අප්‍රේල් 12
ඌවේ දියුණුකළ හැකි වැව්ලි	දිනමිණ 1950 අප්‍රේල් 27
සමාජය බිඳවන අධ්‍යාපන අඳුර	දිනමිණ 1950 මැයි 03
සිංහල - ඉංග්‍රිසි අධ්‍යාපනයේ විෂම පරතරය	දිනමිණ 1950 මැයි 10
අපේ පිටත පෙනුම හා ඇතුළත දුකුම්	දිනමිණ 1950 ජූනි 19
ලංකා සමාජය බිඳවන පන්තිභේදය	දිනමිණ 1950 ජූලි 26
ලංකාව ලබන දියුණුවේ හැටි	දිනමිණ 1950 අගෝ. 16
මෙරට පෙම් බැඳුම්වල නපුරු පැත්ත	දිනමිණ 1950 අගෝ. 29
පෙම් සටන් පැතිරීම ගැන වරදකාරයෝ	දිනමිණ 1950 සැප්. 14
අපදුටු ලංකාණ්ඩු දෙකක සිරිත්	දිනමිණ 1950 සැප්. 18
අපේ සමාජයේ විවාහ ගැටළුව	දිනමිණ 1950 සැප්. 25
රජ රටට සිදුව තිබෙන විපත	දිනමිණ 1950 සැප්. 27
පෙරමුණට ගතයුතු අපේ දේ	දිනමිණ 1950 ඔක්. 17
රටුන් ගොළුවන් කරවන අධ්‍යාපනය	දිනමිණ 1950 ඔක්. 26
අපේ ඉංග්‍රිසි බාලිකා විද්‍යාල ප්‍රශ්න	දිනමිණ 1950 නොවැ. 02
ආණ්ඩුව හමුවෙහි පවත්නා මහජන ප්‍රශ්න	දිනමිණ 1950 නොවැ. 29
භාෂා ප්‍රශ්නය විසඳන හැටි	දිනමිණ 1950 දෙසැ. 15
අරපරෙස්සම ගැන නොතැකීමේ වරද	දිනමිණ 1950
මේ අපට සිංහල මොටද?	දිනමිණ 1951 මාර්තු 30
අපේ ආණ්ඩුව හා නැගී එන ජීවන වියදම	දිනමිණ 1951 අප්‍රේල් 03
මෙරට බස්රථ සේවාව හා මහජන හැඟීම	දිනමිණ 1951 අප්‍රේල් 09
දේශපාලනයෙහි දූන් අපට උවමනා දේ	දිනමිණ 1951 අප්‍රේල් 18
මෙහෙමත් පුළුවන්ද ගම් දියුණු කරන්න?	දිනමිණ 1951 මැයි 04
ගුවන් විදුලියේ සිංහල හා අපේ පොදු හැඟීම්	දිනමිණ 1951 ජූනි 04
මිනිසුන් ජීවත් වන්නේ කොහොමද?	දිනමිණ 1951 ජූනි 12
ලංකාවේ දේශපාලන පක්ෂ	දිනමිණ 1951
වැටුප් කොමිෂන් සභාවෙන් මැඩිය යුතු රටේ භේද	දිනමිණ 1951
මුලුරටේ පැන නගින අධ්‍යාපන වේදනා	දිනමිණ 1951
ලංකාවේ සමාජ ප්‍රශ්න	දිනමිණ 1951

චිත්‍රපටිවල නුසුදුසු තැන්	දිනමිණ 1951
කන්තෝරුවල වැඩ කරන හැටි	දිනමිණ 1951
මඟුල් - උඩරට (ඓතිහාසික ලිපියකි)	දිනමිණ 1951
අවුරුදු මංගලය	දිනමිණ 1951
වචන්ට නොදත් පිරිමින් හා උයන්ට-නොදත් ගැහැණු	දිනමිණ 1954
අපේ ගමරට අවිවේකී කරවන ශාසනික ප්‍රශ්න	දිනමිණ 1955
ඌවේ: පසනම් සාරවත්, ඒත් ජනයා දුප්පත්	දිනමිණ 1957 මැයි 21
සංස්කෘතිය පණගැන්වීමට සාහිත්‍ය-සම්මේලනයක්	දිනමිණ 1957 අගෝ. 13
සිංහල විශ්ව කෝෂයේ අයිතිය පැහැරගන්නා-තැතක්	දිනමිණ 1957 සැප්. 27
භික්ෂූන් වහන්සේත් රටත් පිළිබඳ ප්‍රශ්නය	දිනමිණ 1957 ඔක්. 21
රටේ ප්‍රශ්න තුන හතරක් (''විශ්වාමිත්‍ර'' ආරූඪ නාමින්)	දිනමිණ 1957 ඔක්. 14
කැප්පෙටිපොල දිනය අදයි	දිනමිණ 1957 නොවැ. 26
සිංහල විශ්ව කෝෂයට දේශපාලන ඇඟිලි ගැසීම හොඳ නැහැ	දිනමිණ 1957
ප්‍රාචීන භාෂෝපකාර සමාගමේ 56 වන සංවත්සරය හෙටයි	දිනමිණ 1958 ජන. 24
හත්වසකට පෙර මියගිය මහාචාර්ය රත්නසූරිය	දිනමිණ 1958 මාර්තු 07
මාටින් වික්‍රමසිංහ කලාපය (ග්‍රන්ථ විවේචනයකි)	දිනමිණ 1962 දෙසැ. 28
පස් වසකට ඉහත මියගිය හේමපාල මුනිදස	දිනමිණ 1962 දෙසැ. 28
විශ්වකෝෂයේ වැඩ යළිත් කාරක සභාවට පවරන්න	දිනමිණ 1962
පාරිභාෂිකශබ්ද	දිනමිණ 1962
රීස්ඩේවිඩ්ස් අංකය (ග්‍රන්ථ විවේචනයකි)	දිනමිණ 1965 අගෝ. 08
පාරිභාෂික වචන තැනීම	දිනමිණ 1965
අරලිය ගසට සිංහල සංස්කෘතියේ තැනක් නෑ	දිනමිණ 1966 ජූනි 15
සර් ඩී. බී. ජයතිලකගේ සාහිත්‍ය සේවය	දිනමිණ 1966 ජූලි 05
සේවයේ හොඳ නොහොඳ	දිනමිණ 1966 ජූලි 08
සිංහල ශබ්දකෝෂය (ඓතිහාසික ලිපියකි)	දිනමිණ 1967 මාර්තු 03
න්‍යාය බින්දු (ග්‍රන්ථ විවේචනයකි)	දිනමිණ 1967
අතිධාවනයෙන් බස නැසෙයි	දිනමිණ 1977 ඔක්. 14
සිංහල විශ්වකෝෂය (ග්‍රන්ථ විවේචනයකි)	දිනමිණ 1977 නොවැ. 11
සංස්කෘතියට කැප වූ සිංහල මහාචාර්යවරයා (එම්. ඩී. රත්නසූරිය ගැන)	දිනමිණ 1968 මාර්තු 31
සිංහල පද බෙදීම ක්‍රමානුකූල කරනු	දිනමිණ 1968 ජූලි 03
නවක වදය තුරන් කිරීම ආදර්ශවත් පියවරකි	දිනමිණ 1968 ඔක්. 11
සම්මත සිංහල: කමිටුවටම ආරාධනයක් (විවාද ලිපියකි)	දිනමිණ 1968
වැලිමඩ හා ඌව පරණගම පරිප්පු වගාවට හරවන්නට බැරිද?	දිනමිණ 1972 මැයි
සිංහල ශබ්දකෝෂයට නව සංවිධානයක්	දිනමිණ 1975 දෙසැ. 05
ඩී. බී. ජයතිලක	1977 පෙබ. 14
පාරිභෝගිකයාට සාධාරණය ඉටුකරන සමුපකාරයේ වෙනසක්	දිනමිණ 1977 ජූලි 07

සිංහල ශබ්දකෝෂයේ වර්තමාන ප්‍රගතිය	දිනමිණ 1977
ධම්මිස්සර නාහිමි	දිනමිණ 1978 ජූනි 16
ජර්මනියේ තිබෙන දුර්ලභ සිංහල පොත්	දිනමිණ 1979 පෙබ. 20
ගම්බද කුඩා තේවතු අනතුරේ	දිනමිණ 1979 ඔක්. 31
මෙහට සිහිකරන එප්. ආර්. සේනානායක	දිනමිණ 1979 දෙසැ. 31
දළදා ආරක්ෂණය – බෞද්ධලෝකයේ සම්‍රාජ්‍ය පදවියක්	දිනමිණ 1980 පෙබ. 14
අලුත් අවුරුදු අරමුණු	දිනමිණ 1980 අප් 12
වැඩිහිටියන් පිදීම	දිනමිණ 1981 අප් 81
උදර සේවයක් සිදුකළ එප්. ආර්.	දිනමිණ 1982 ජන. 01
සාහිත්‍යයට කැප කළ ජීවිතයක් (මහාචාර්ය හෙට්ටිආරච්චි ගැන)	දිනමිණ 1982 පෙබ. 09
අවුරුදු කුමාරයා	දිනමිණ 1983 අප් 12
කුඩා තේ වතු රැකගැනීම විවාද ලිපියකි (කුඩා තේවතු සංවර්ධන අධිකාරියේ සභාපති නෙවිල් පියදිගම සමග)	දිනමිණ 1982 මැයි 26
කුඩා තේවතු සංවර්ධන අධිකාරයේ සැලසුම්	දිනමිණ 1982 මැයි 21
සිංහල භාෂාව රැකීමට ආයතනයක් කුමටද?	දිනමිණ 1982 ජූලි 07
චර්යාධර්ම රැකෙන විලාසිතා වරදක් නැහැ	දිනමිණ 1982 අගෝ. 16
කොත්මලේ විස්තරය (ග්‍රන්ථ විවේචනයකි)	දිනමිණ 1983 අප්‍රේල් 14
අපේ රූපවාහිනියේ අඩුපාඩු හද ගනිමු	දිනමිණ 1983 මැයි 11
ගාමිණී චරිත මහා කාව්‍යය (ග්‍රන්ථ විවේචනයකි)	දිනමිණ 1983 ජූලි 14
දුෂ්කරතා මැඩ පෙරට යන සිංහල ශබ්දකෝෂය	දිනමිණ 1983 දෙසැ. 15
සංස්කෘතියද? සාංස්කෘතියද?	දිනමිණ 1984 පෙබ. 13
සිංහලයට කුණුහරුප ආවේ දකුණු ඉන්දියා භාෂාවලින්	දිනමිණ 1984 අප්‍රේල් 28
සිදුහත් ඉපදුණු ලුම්බිනිය	දිනමිණ 1984 මැයි 23
සම්පතින් සපිරි වාසනා බිමක් (ඌව ගැන)	දිනමිණ 1984 අගෝ. 01
කඩිනමින් නිමාවන සිංහල ශබ්දකෝෂය	දිනමිණ 1985 පෙබ. 21
අසභ්‍ය පත පොත – ගුණධර්ම සාරධර්ම වනසනවා	දිනමිණ 1985 ජූලි 24
පිටදෙණියේ නාහිමියෝ	දිනමිණ 1985 මැයි 02
උඩුවේ ශ්‍රී ජනානන්ද නාහිමි	දිනමිණ 1985 සැප්. 20
වේද කාලයේ අශ්වමේධයාගය (ඓතිහාසික ලිපියකි)	දිනමිණ 1986 පෙබ්. 08
පාලුගම ශ්‍රී සුමනසාර මහනාහිමියෝ	දිනමිණ 1986 ජූනි 06
සිංහල ශබ්දකෝෂය–වචන අනූඅටදහක් ඉවරයි	දිනමිණ 1987 මාර්තු 18
සිංහල ශබ්දකෝෂයටත් ජපන් ආධාර	දිනමිණ 1988 මැයි 11
එප්. ආර්. සේනානායක	දිනමිණ 1989 ජන. 01

දිනය හා පත්‍රයේ නම සොයාගත නොහැකි, දිනමිණ/ සිළුමිණ පත්‍ර දෙකේ පළවූ තවත් ලිපි කිහිපයක මාතෘකාපාඨ:

මෙරට සමාජය හා සිංහල ගුරුවරියෝ	1951
ලංකාවේ අධ්‍යාපනය වෙනස් නොකළොත්	1951
ආණ්ඩුව, මහජනයා හා සිංහල භාෂාව	1951
වචාගෙන කන පුරුද්ද නැතිවීමේ දරුණු විපාක	1952
අධ්‍යාපන ඇමති හා පිරිවෙන්	1952
පිරිවෙන් පිළිබඳ නැගී එන බැරෑරුම් ප්‍රශ්න	1952
සිංහලෙන් කරන්නට බැරි වීමක්	1952
පිරිවෙන් කොමිෂන් සභාව	1952
අපේ පොලිසිය හා මහජන යුතුකම්	1952
අස්ගිරි මල්වතු දෙපාර්ශ්ව, සගරාජ චරිතයෙන් ගතයුතු උපදෙස්	1952
ආණ්ඩුව හා වෙළඳ කටයුතු–ජනප්‍රසාදය නැති කරන වෙළඳ සේවකයා	1952
අපේ ආහාර ක්‍රමය නගිද්දී අපේ ජාතිය රැකේද	1952
අපේ ආණ්ඩුව හා උඩරට ඇඳුරුගම්	1952
ඌවේ ගම්වල වැවිය හැකිදේ	1952
අපේ අලුත් ආණ්ඩුව ගැන රටේ බලාපොරොත්තුව	1952
පැරණි සිංහල සාහිත්‍ය ඔපවැටුණේ බුදු සමයෙනි	දවස 1979 මැයි 11
සිංහල අවුරුද්දේ උපත	දවස 1983 අප්‍ර 13
එදා අප අවුරුදු කෑ හැටි	දවස 1984 අප්‍රේල් 13
මිනිස් බස් වහර	දවස 1986 නොවැ. 18
මිහිඟු බෙරයක් රැගෙන බක්මහට එන අවුරුදු කුමරු	දවස 1988 අප්‍ර 12
ජාතිය විසින් අමතක නොකළ යුතු නාමයක් (හෙන්රි පේද්‍රිස් ගැන)	දවස 1988 ජූලි 07
ගම දියුණු කිරීමේ දී ඇස ගැසිය යුතු තැන්	දවස 1988 අගෝ. 04
මිනිසකු මරා මිනිසකු ජීවත්වීම අපේ සමාජයට නුපුරුදුයි	දවස 1988 නොවැ. 22
බලකාමය තුරන් කරමු	දවස 1988 නොවැ. 29
සාම කතා මිස සාමය නැති රට	දවස 1988 දෙසැ. 05
උගතුන්ට සීමා පැනවූ පක්ෂ දේශපාලනය	දවස 1988 දෙසැ. 10
දේශපාලන කඹ ඇදීමෙන් අසරණවූ තරුණයෝ	දවස 1988 දෙසැ. 15
ලංකාවේ සමගිය නැතිවූණේ පක්ෂ ආණ්ඩු ක්‍රමය නිසයි	දවස 1988
බලලෝභයට ඉඩ නොතබන පාලන ක්‍රමයක්	දවස 1988
ලෝකෙන් ලොකුම ශබ්දකෝෂය සිංහල බසින්	දවස 1988
දේශපාලන මඩ වගුරේ එරී සිටින්නෝ	දවස 1989 ජූනි 19
ජාතික සමගියට නව යෝජනාවක්	දවස 1989 ජූනි 28
මේ සියලු ලෙඩට මුල පක්ෂ දේශපාලනේද?	දවස 1989 අගෝ. 7
ශබ්දකෝෂයේ අතීතය (සාකච්ඡාවකි)	රිවිරැස 1983 දෙසැ. 19
ගොයම් කපනද ඇඹුලට / කොස් මාලුව ඉදෙයි රහට	රිවිරැස 1984 පෙබ. 10
එදා ගමේ වෙසක් සිරි	රිවිරැස 1984 මැයි 13
එදා අපේ ගම යළි මේ රටේ කවද ඇතිවේද	රිවිරැස 1984 ජූනි 17
සුද්දෙ එනවා නංගියේ/දෙරවහපන් නංගියේ	රිවිරැස 1984 ජූලි 03
එදා අපි ගමේ ළමයි	රිවිරැස 1984 ජූලි 28
එදා ගම යළිත් දකින්න ඇත්නම්	රිවිරැස 1985 මාර්තු 24
ළමා සිත්ගත් ගමේ අවුරුදු	රිවිරැස 1985 අප්‍රේල් 14

එදා ගමේ කාලයට හිරයක් බලන්න ගිහින්	රිවිරැස 1985 මැයි 19
ක්‍රමයෙන් සුන්වී යන මුර දේවතා බලය (පක්ෂදේශපාලනය ගැන)	රිවිරැස 1986 ජුනි 15
පොදු දේශපාලන මාවතක් හදගනිමු	රිවිරැස 1986 ජූලි 06
හතලිස් වසක් විඳින පාපයක්	රිවිරැස 1986 අගෝ. 10
පක්ෂ දේශපාලනය නිසා සිදු වී ඇති තවත් විපතක්	රිවිරැස 1986 අගෝ. 27
මහනුවර ඓතිහාසික ස්ථාන වැනසී යන හැටි	රිවිරැස 1986 සැප්. 14
පක්ෂ දේශපාලනය අහෝසි කළහොත්	රිවිරැස 1986 සැප්. 21
පක්ෂ ක්‍රමය වෙනුවට මේ ක්‍රමය නරකද?	රිවිරැස 1986 ඔක්. 19
එහෙම කාලයක් නම් ආයෙ එන්නේ නෑ	රිවිරැස 1988 ජූලි 17
සන්නස්ගල සහ පක්ෂදේශපාලනය (විවාද ලිපියකි) ජනසතිය	1989 ජන 22

මෙරට විවිධ පත්‍රවලට විවිධ කරුණු අරභයා ලියූ ලිපිවල ශීර්ෂ පාඨසමූහයක් මෙසේයි:

දරුව, ඔබ අපේ වටිනාම වස්තුවයි	මිහිර 1964 අගෝ. 31
පොදු පරිසරයේ අසමසම සලකුණ (ශ්‍රී මහා බෝධිය ගැන)	ජනතා 1956 ජුනි 30
මිහිඳු නාමයත් පොසොන් දිනයත් අපට සඳුදරණීය වන්නේ ඇයි?	සිංහල බෞද්ධයා 1979 06 09
එකම විසඳුම ශබ්දකෝෂයක්	ජනතා 1982 පෙබ. 03
භාෂාවේ සංස්කෘතික ලක්ෂණ බිඳදැමීම හානිකරයි (සාකච්ඡාවකි)	ජනතා 1980 සැප්. 19
ගුරුළුගෝමී කවුද? (ශාස්ත්‍රීය ලිපියකි)	බුදුසරණ 1972 අගෝ. 16
දේශබන්දු එෆ්. ආර්. සේනානායක - 50 වන ගුණසමරුව	බුදුසරණ 1977 ජන. 04
හෙළය හෙළිවූ දිනය	බුදුසරණ 1984 ජුනි 13
අනේ හිර ගෙදරට කෝ අවුරුදු?	මිහිර 1967 අප්‍රේල් 10
පොළොව බෙදා ගැනීමට කරන දඟලිල්ල	දිවයින 1989 ජන. 30
හෙළ රජ සිරිත හා පත්තිරිප්පුව ඓතිහාසික ලිපියකි (සාකච්ඡාවකි)	දිවයින 1989 ජන. 01
මෙරටට පක්ෂ දේශපාලනය එපා	ශ්‍රීලංකාදීප 1986 ජුනි 15
සිංහල සාහිත්‍ය හා ජාතක කථාවල අගය (ශාස්ත්‍රීය ලිපියකි)	ජීවය 1968 ජූලි 03
වගා සංග්‍රාමයේ දියුණුවට වෘක්ෂායුර්වේදයේ පිහිට ඕනෑ	සුබසෙත 1974 ජූලි 27
සරසවිය ගැන කියත්	සරසවිය 1966 ජන. 17
වහ වහා සම්පාදනය විය යුතු සිංහලපොත්	නවයුගය 1959 සැප්. 12
ඌව වෙල්ලස්ස පුබුදුවාලන ඒ පිංවත් උතුමා	වෙල්ලස්සේ රජ්ජුරුවෝ1978
යුගයක් වෙනස් කරන වෙල්ලස්සේ හිතවතා-	වෙල්ලස්සේ හදවත1984
අවුරුදු උළල හා අපේ ආහාර	නවයුගය 1984 අප්‍රේල් 12
රාජගුරු එඩ්මන්ඩ් පීරිස් හිමිට පිදුම් ඇයි?	ඥානාර්ථප්‍රදීපය 1984 03 04
නිදහස් සටනට දිවි පිදූ වෙල්ලස්සේ වැසියෝ	රණබිම 1980 නොවැ. 30

ශබ්දකෝෂ කරණය ප්‍රෝඩාවක්ද?
('පසුගිය රජයේ ශබ්දකෝෂ මහා ප්‍රෝඩාව' යන ශීර්ෂය යටතේ සියරට පත්‍රයේ 1977 අගෝ.10ද ප්‍රේමශාන්ත ජයසූරිය යන ප්‍රෝඩා නමකින් ශබ්දකෝෂයේ සිටි එක්තරා කෙනකු ලියූ ලිපියට පිළිතුරකි)
සියරට 1977 සැප්. 02

නිර්මාණය — පත්‍රයේ නම නැත. 1969 මාර්තු 03 පත්‍රයේ

ලියා පළවී ඇති ඉංග්‍රීසි ලිපි කිහිපයක **ශීර්ෂපාඨ**

The Sinhala Encyclopaedia.	Daily News	08.10.57
Sri Lanka-Netherlands relations	,,	21.01.75
Foreign Intrusion in to Sinhala	,,	30.01.75
Sinhala Books in Holland	,,	14.05.75
The Disappearance of Dutch	,,	19.07.75
What the Dutch have done for us	,,	05.09.75
Dutch influence in Sinhala	,,	09.10.75
Advent of the Dutch to Sri Lanka	,,	27.12.75
The Sinhala Dictionary	,,	01.11.75
Cusine of the Kandyan period	,,	24.06.76
Common errors in Sinhala writing	,,	10.02.77
Campus for Uva	Daily Mirror	15.06.78
Finding a Solution to the student-problem	,,	28.05.78
Tea small holders face crisis	Daily News	05.11.79
Sinhala Dictionary gathers pace	,,	18.03.81
Honouring a Scholar's contribution-to Sinhala.	,,	09.02.82
Derivation of the Kotte	,,	18.05.82
Sinhala Dictionary pace ahead	,,	15.12.83
The meaniag of ammandi	,,	10.06.86
Traditional occasion for joyous-Celebration. Times	,,	10.04.88
Techniques in compiling a-Dictionary	,,	01.06.88
Progress of sinhala-English-Dictionary	,,	26.10.88
A Leader with foresight (F.R. Senanayake)	,,	02.01.89
Sinhalese and Oxford English Dictionary	,,	30.01.89
Book on the Sinhala Alphabet	,,	12.04.89

වාද විවාද

i **වෛද්‍ය විද්‍යා වචන විවාදය** = 1963 මාර්තු සිට අගෝස්තු දක්වා දිනමිණ පත්‍රය මගින් සිංහල වෛද්‍ය විද්‍යා වචන පිළිබඳ ආර්. බී. ලෙනෝරා දෙස්තර මහතා සමඟ කළ ශාස්ත්‍රීය වාදයකි. එම වාදයේ අවසන් ලිපියේ අවසන් වැකිය මෙසේයි. ["වෛද්‍යා විද්‍යා වචන පිළිබඳ දිනමිණින් ඇරඹුණු වාදය කලකින් ලංකාවේ ඇති නොවූ

ශාස්ත්‍රිය වාදයක් කොට සැලකිය හැකිය. ඒ සඳහා සහභාගි වූ ලෙනෝරා, කෝට්ටෙගොඩ, බස්නායක (මේ දෙදෙන කොළඹ වෛද්‍ය විද්‍යාලයේ කථිකාචාර්යවරුය) යන දෙස්තර මහතුන්ට මගේ අවංකාදර ස්තුතිය පිරිනමන අතර දිනමිණට සහ පාඨක ජනතාවට ද දිගාසිරි පතමි''.] පුඤ්චි බණ්ඩාර සන්නස්ගල 1963 අගෝස්තු 22 දින දිනමිණ.

ii **පුඤ්චිබණ්ඩාර — ලොකු බණ්ඩාර වාදය**

හපුතලේ උපත, රන්ගිරිකන්ද හා එහි පූර්ව නාමය පිළිබඳ 1985 ජූලි 14 දින සිට සැප්තැම්බර් දක්වා රිවිරුස පත්‍රයේ ඇති වූ වාදයකි. එහි මාතෘකා පාඨ කිහිපක් මෙසේයි.

යටවී ගිය රන්ගිරි කන්ද 1985 ජූලි 14
මතුවී එන හපුතලේ කන්ද 1985 ජූලි 28
මතුකළ යුතු රන්ගිරි කන්ද 1985 අගෝස්තු 04
හපුතලේ නිරුක්තිය ගැන නිරුත්තරවීම සුදුසු නැ 1985 අගෝස්තු 11
හපුතලේ කන්ද — රන්ගිරි කන්ද 1985 අගෝස්තු 18
ඔප්පුතෙල යන්නෙන් හපුතලේ සෑදෙන්නේ නැ 1985 අගෝස්තු 25
රන්ගිරිකන්ද පරිසරය ගැන නොදන වාද එපා 1985 සැප්තැම්බර් 01

iii **සන්නස්ගල—වීරමන් වාදය**: සිංහල ජාතියට හානිකර භේදය පක්ෂ දේශපාලනය බව කියා ලියූ ලිපියට උතුරු පිළිතුරු වසයෙන් ලියැවුණු ලිපි පෙළකි. රිවිරුස 1987 පෙබ. මාර්තු මේ වාද ලිපි පළවී ඇත.

යම් යම් අවස්ථාවලදී දේශිය පුවක්පත්වල මා ගැන පළවූ වැකිවල කුඩා සටහන් සහ ශීර්ෂපාඨ කිහිපයක් සහිත වියතුන් පලකළ අදහස්:

''වර්ෂ 26 කින් මෙපිට ගිහි ශිෂ්‍යයකු භාෂාත්‍රයෙන්ම උක්ත පරික්ෂණය (ප්‍රාචීන අවසාන විභාගය) සම්පූර්ණ කරන ලද ප්‍රථම වාරය ද මෙය වෙයි''.

සිංහල බෞද්ධයා 1943 අගෝ. 14

''ප්‍රාචීන (ප්‍රාරම්භ) විභාගයේ දී සංස්කෘත කාණ්ඩයේ ප්‍රථමයාට හිමි පියරතන ත්‍යාගය සහ සාහිත්‍ය පරීක්ෂණයේදී ඡන්දෝලංකාරයෙන් ප්‍රමුඛයාට හිමි ශ්‍රී රේවත ත්‍යාගයත් දිනාගත්තේය''

සිංහල බලය 1943 අගෝ. 21

''මෙ වර ප්‍රාචීන විභාගයෙන් . . . . භාෂාත්‍රයෙන්ම ප්‍රථම වරට සමර්ථව පණ්ඩිතෝපාධියට සුදුසු වූ එකම ශිෂයා හපුතලේ යහලබැද්දේ පුංචිබණ්ඩාර සන්නස්ගල මහතාය''

ඌවහඬ 1943 අගෝස්තු කලාපය

''1953 නොවැ.22 ඉරිදු සිළුමිණ පත්‍රයෙහි ලංකාවට පිරිවෙන් මොකටද?යන මාතෘකාවෙන් පී. බී. සන්නස්ගල මහතා ලියනලද ලිපිය ඉතා කලෝචිත වූවකි.'' තංගල්ලේ වජිරවංශ ස්ථවිර. හෙරණදීප 1953 දෙසැ. 5.

''කව් සිළුමිණ සාහිත්‍යය. සන්දේශ සාහිත්‍යය යන සම්භාවනීය ග්‍රන්ථයන් සන්නස්ගල මහතාගේ කෘතීන් අතර විශේෂ තැනක් ගන්නේය''

පෙරමුණ 1954 ඔක්. 15

''සාරවත් හදවත්'' — මු. අරුක්ගොඩ විසින්
සරසවිය 1965 අගෝ. 25

''සිංහල ළමාලෝකයට හැමදම ආදර්ශයක් ගත හැකි රත්රන් චරිතය'' —
විමල් ජේ. අබයසිරි විසින්
මිහිර ළමා පුවත්පත 1967 ජන. 04

60 years of the Sinhala Dictionary by G. F. Jegaragasingham
Taprobane, April 1986

''ආචාර්ය පි. බී. සන්නස්ගල''

බසේ වදනක අරුත විටසා එසා ගන්නට කවුද ඉන්නේ
දූයේ ඉතිහාසයේ තොරතුරු කියා උදන්නට කවුද ඉන්නේ
රටේ සමයේ ගැටළු පිළිබඳ කවුද හරි පිළිතුරු කියන්නේ
ඒ සියල්ලට මෙන්න එම් මහ ඇදුරු සන්නස්ගල සිටින්නේ

ඔහුගෙ දැසින් නුදුටු තියිඅම් පොතක් එම් ගෙල බසෙහි නැත්තේ
දෙසන දෙසුමක ලියන ලිපියක නවතු බස පැහැදිලිව ඇත්තේ
මෙවැනි පඩිරුවනකට උපට දනන් උපෙවනි පිදිය යුත්තේ
එහෙත් වටිහා ගත් පෙසක් නැත නොදත් වරදින් නියම තත්තේ

— පී. බී. සිපලාගම
ඌවෙ කවි සුවඳ මුද්‍රණය 1987

''ආචාර්ය පි. බී. සන්නස්ගල'' — රාජකීය පණ්ඩිත පාලුගම ශ්‍රී සුමනසාර
ඌව ශ්‍යාමෝපාලි මහානිකායේ මහානායක
හිමියන් විසින්
සාහිත්‍යය — විශේෂ කලාපය 1988

''සිංහල සාහිත්‍ය වංශය නවීන ප්‍රවීණ විද්‍යාර්ථීන්ගේ මනොරථාර්ථ සිද්ධිය සලසන්නක් බව අව්‍යාජයෙන් පළ කළ යුතුය'' සිංහල සාහිත්‍ය වංශය (මහනුවර කාලය) පොත ගැන

1947 ඌවහඬ මාර්තු කලාපයේ
පළවූ කතුවැකියේ සටහනකි.

''සාහිත්‍ය තෑග්ග සාහිත්‍යවංශයට. වර්ෂයක් පාසා පිරිනැමෙන දෙන් පේද්‍රික් සාහිත්‍ය ත්‍යාගය මෙවර පිරිනැමී ඇත්තේ පී. බී. සන්නස්ගල මහතාගේ සිංහල සාහිත්‍ය වංශය නැමැති ග්‍රන්ථයටයි'' දිනමිණ 62–8–12

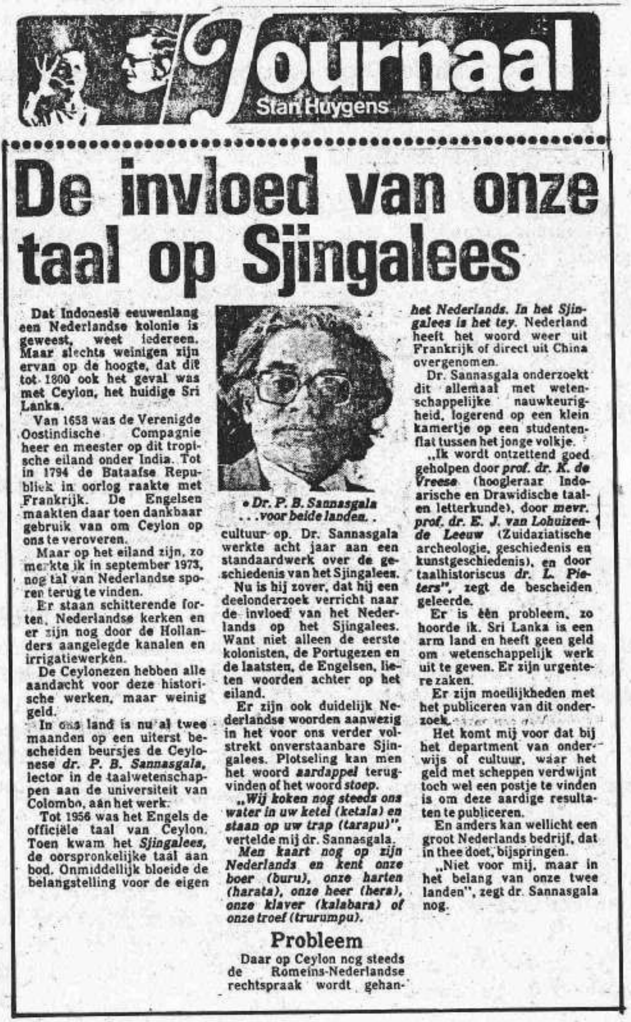
''තෑග්ග දිනූ පොත'' — සිංහල සාහිත්‍ය වංශය ''මේ අවුරුද්දේ එච්. දෙන් පේද්‍රික් ත්‍යාගය පිරිනමා ඇත්තේ පුඤ්චිබණ්ඩාර සන්නස්ගල මහතාය''
දවස 1962 අගෝ. 25

''වචනවලට සන්නස් ලියන සන්නස්ගල'' සිංහල ශබ්දකෝෂ කරණය ගැන. රෝහන් පියදස මහතා විසින්
ශ්‍රී ලංකා දීප 1986 [illegible] 2

විදේශීය පුවත්පත් සගරාවල මාගැන පළවූ ලිපි

i 1975–76 දී ඕලන්දයේ ඇම්සර්ඩම් විශ්ව විද්‍යාලයේ ශබ්දකෝෂ විද්‍යාව ඉගෙන Sinhala vocables of Dutch origin යන ග්‍රන්ථය ලියද්දී **Stan Huygens** යන ඕලන්ද ලේඛකයා විසින් ඕලන්දයේ ප්‍රධාන පෙළේ පුවත්පත වන De Telegraaf පත්‍රයට ලියූ ලිපි දෙක මෙසේයි.

vrijdag 23 mei 1975



Journaal
Stan Huygens

De invloed van onze taal op Sjingalees

Dat Indonesië eeuwenlang een Nederlandse kolonie is geweest, weet iedereen. Maar slechts weinigen zijn ervan op de hoogte, dat dit tot 1800 ook het geval was met Ceylon, het huidige Sri Lanka.

Van 1658 was de Verenigde Oostindische Compagnie heer en meester op dit tropische eiland onder India. Tot in 1794 de Bataafse Republiek in oorlog raakte met Frankrijk. De Engelsen maakten daar toen dankbaar gebruik van om Ceylon op ons te veroveren.

Maar op het eiland zijn, zo merkte ik in september 1973, nog tal van Nederlandse sporen terug te vinden.

Er staan schitterende forten, Nederlandse kerken en er zijn nog door de Hollanders aangelegde kanalen en irrigatiewerken.

De Ceylonezen hebben alle aandacht voor deze historische werken, maar weinig geld.

In ons land is nu al twee maanden op een uiterst bescheiden beursjes de Ceylonese *dr. P. B. Sannasgala*, lector in de taalwetenschappen aan de universiteit van Colombo, aan het werk.

Tot 1956 was het Engels de officiële taal van Ceylon. Toen kwam het *Sjingalees*, de oorspronkelijke taal aan bod. Onmiddellijk bloeide de belangstelling voor de eigen cultuur op. Dr. Sannasgala werkte acht jaar aan een standaardwerk over de geschiedenis van het Sjingalees.

• *Dr. P. B. Sannasgala . . . voor beide landen. .*

Nu is hij zover, dat hij een deelonderzoek verricht naar de invloed van het Nederlands op het Sjingalees. Want niet alleen de eerste kolonisten, de Portugezen en de laatsten, de Engelsen, lieten woorden achter op het eiland.

Er zijn ook duidelijk Nederlandse woorden aanwezig in het voor ons verder volstrekt onverstaanbare Sjingalees. Plotseling kan men het woord *aardappel* terugvinden of het woord *stoep*.

„Wij koken nog steeds ons water in uw ketel (ketala) en staan op uw trap (tarapu)", vertelde mij dr. Sannasgala.

Men kaart nog op zijn Nederlands en kent onze boer (buru), onze harten (harata), onze heer (hera), onze klaver (kalabara) of onze troef (trurumpu).

Probleem

Daar op Ceylon nog steeds de Romeins-Nederlandse rechtspraak wordt gehan-

het Nederlands. In het Sjingalees is het tey. Nederland heeft het woord weer uit Frankrijk of direct uit China overgenomen.

Dr. Sannasgala onderzoekt dit allemaal met wetenschappelijke nauwkeurigheid, logerend op een klein kamertje op een studentenflat tussen het jonge volkje.

„Ik wordt ontzettend goed geholpen door *prof. dr. K. de Vreese* (hoogleraar Indo-arische en Drawidische taal- en letterkunde), door *mevr. prof. dr. E. J. van Lohuizen-de Leeuw* (Zuidaziatische archeologie, geschiedenis en kunstgeschiedenis), en door taalhistoriscus *dr. L. Pieters*", zegt de bescheiden geleerde.

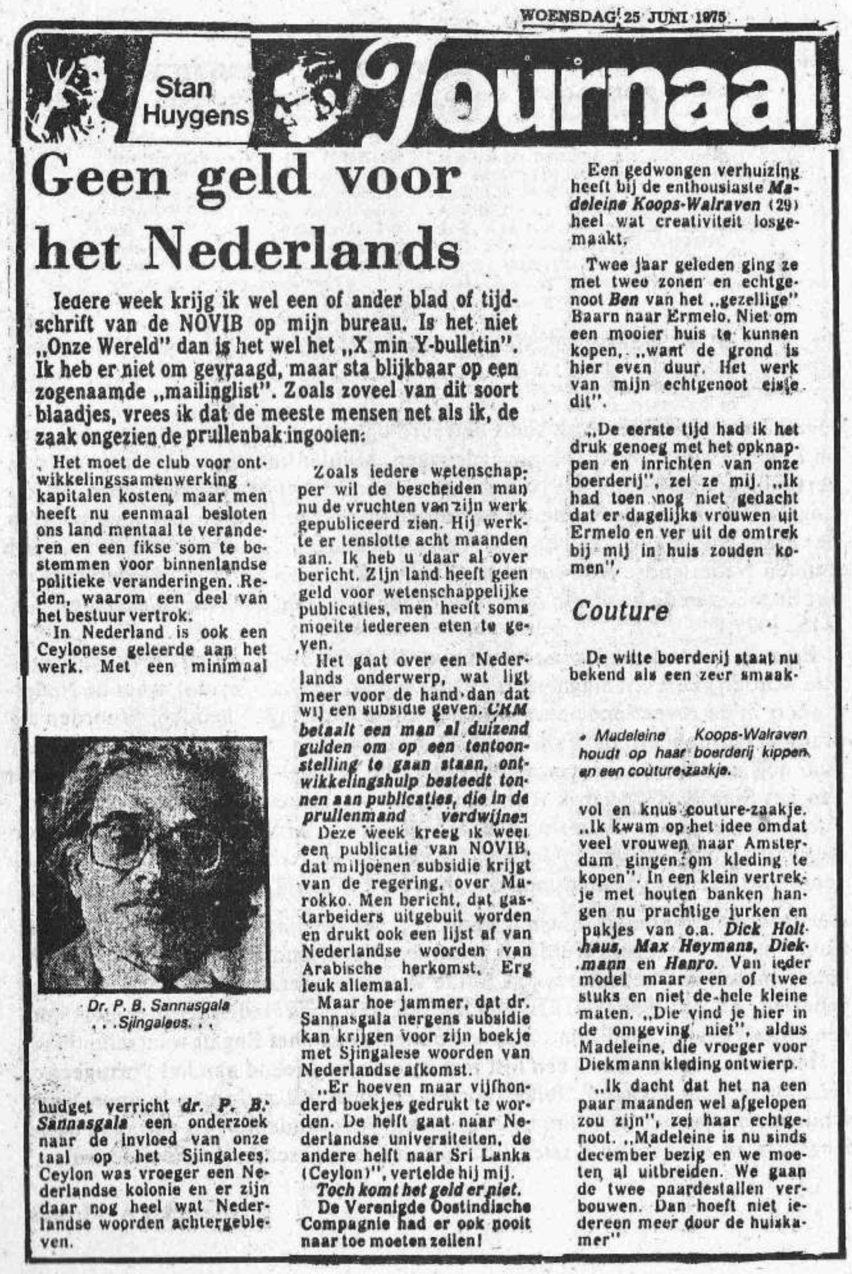
Er is één probleem, zo hoorde ik. Sri Lanka is een arm land en heeft geen geld om wetenschappelijk werk uit te geven. Er zijn urgentere zaken.

Er zijn moeilijkheden met het publiceren van dit onderzoek.

Het komt mij voor dat bij het department van onderwijs of cultuur, waar het geld met scheppen verdwijnt toch wel een postje te vinden is om deze aardige resultaten te publiceren.

En anders kan wellicht een groot Nederlands bedrijf, dat in thee doet, bijspringen.

„Niet voor mij, maar in het belang van onze twee landen", zegt dr. Sannasgala nog.



WOENSDAG 25 JUNI 1975

Stan Huygens
Journaal

Geen geld voor het Nederlands

Iedere week krijg ik wel een of ander blad of tijdschrift van de NOVIB op mijn bureau. Is het niet „Onze Wereld" dan is het wel het „X min Y-bulletin". Ik heb er niet om gevraagd, maar sta blijkbaar op een zogenaamde „mailinglist". Zoals zoveel van dit soort blaadjes, vrees ik dat de meeste mensen net als ik, de zaak ongezien de prullenbak ingooien.

Het moet de club voor ontwikkelingssamenwerking kapitalen kosten, maar men heeft nu eenmaal besloten ons land mentaal te veranderen en een fikse som te bestemmen voor binnenlandse politieke veranderingen. Reden, waarom een deel van het bestuur vertrok.

In Nederland is ook een Ceylonese geleerde aan het werk. Met een minimaal budget verricht *dr. P. B. Sannasgala* een onderzoek naar de invloed van onze taal op het Sjingalees. Ceylon was vroeger een Nederlandse kolonie en er zijn daar nog heel wat Nederlandse woorden achtergebleven.

Dr. P. B. Sannasgala . . . Sjingalees. . .

Zoals iedere wetenschapper wil de bescheiden man nu de vruchten van zijn werk gepubliceerd zien. Hij werkte er tenslotte acht maanden aan. Ik heb u daar al over bericht. Zijn land heeft geen geld voor wetenschappelijke publicaties, men heeft soms moeite iedereen eten te geven.

Het gaat over een Nederlands onderwerp, wat ligt meer voor de hand dan dat wij een subsidie geven. *CKM betaalt een man al duizend gulden om op een tentoonstelling te gaan staan, ontwikkelingshulp besteedt tonnen aan publicaties, die in de prullenmand verdwijnen.*

Deze week kreeg ik weer een publicatie van NOVIB, dat miljoenen subsidie krijgt van de regering, over Marokko. Men bericht, dat gastarbeiders uitgebuit worden en drukt ook een lijst af van Nederlandse woorden van Arabische herkomst. Erg leuk allemaal.

Maar hoe jammer, dat dr. Sannasgala nergens subsidie kan krijgen voor zijn boekje met Sjingalese woorden van Nederlandse afkomst.

„Er hoeven maar vijfhonderd boekjes gedrukt te worden. De helft gaat naar Nederlandse universiteiten, de andere helft naar Sri Lanka (Ceylon)", vertelde hij mij.

Toch komt het geld er niet.

De Verenigde Oostindische Compagnie had er ook nooit naar toe moeten zeilen!

Een gedwongen verhuizing heeft bij de enthousiaste ***Madeleine Koops-Walraven*** (29) heel wat creativiteit losgemaakt.

Twee jaar geleden ging ze met twee zonen en echtgenoot ***Ben*** van het „gezellige" Baarn naar Ermelo. Niet om een mooier huis te kunnen kopen, „want de grond is hier even duur. Het werk van mijn echtgenoot eiste dit".

„De eerste tijd had ik het druk genoeg met het opknappen en inrichten van onze boerderij", zei ze mij. „Ik had toen nog niet gedacht dat er dagelijks vrouwen uit Ermelo en ver uit de omtrek bij mij in huis zouden komen".

Couture

De witte boerderij staat nu bekend als een zeer smaakvol en knus couture-zaakje. „Ik kwam op het idee omdat veel vrouwen naar Amsterdam gingen om kleding te kopen". In een klein vertrekje met houten banken hangen nu prachtige jurken en pakjes van o.a. ***Dick Holthaus, Max Heymans, Diekmann*** en ***Hanro.*** Van ieder model maar een of twee stuks en niet de hele kleine maten. „Die vind je hier in de omgeving niet", aldus Madeleine, die vroeger voor Diekmann kleding ontwierp.

• Madeleine Koops-Walraven houdt op haar boerderij kippen en een couture-zaakje.

„Ik dacht dat het na een paar maanden wel afgelopen zou zijn", zei haar echtgenoot. „Madeleine is nu sinds december bezig en we moeten al uitbreiden. We gaan de twee paardestallen verbouwen. Dan hoeft niet iedereen meer door de huiskamer"

ii **van taal/Tot Taal** 1978 නැමැති ඕලන්ද සඟරාවේ සහ තවත් සඟරාවක ඉහත සඳහන් පොත ගැන පළවූ විවේචන දෙක මෙසේයි:

Prof. Dr. P.B. Sannasgala: *Sinhala vocables of Dutch origin*, NUMIJ, Leiden, 132 blz., gebonden, *f* 30.

Het is bekend en het wordt soms betreurd dat in het Nederlands zo veel Franse en Engelse woorden zijn binnengedrongen. Minder bekend is echter dat er ook verschillende talen zijn die Nederlandse woorden hebben overgenomen. In het Engels komen enkele honderden woorden van Nederlandse oorsprong voor, in het Frans enkele tientallen en ook talen als Spaans, Indonesisch en zelfs Russisch kennen Nederlandse leenwoorden. (Zie b.v. De invloed van het Nederlands op het Engels, van de hand van ondergetekende in *Le Linguiste/De Taalkundige*, 3-4, 6-15, 1977.)

En nu is er een boekje verschenen over Nederlandse woorden die in het Singalees worden gebruikt. Singalees is de taal van Sri Lanka (Ceylon), waar de Nederlanders in de zeventiende en achttiende eeuw vestigingen hadden. Woorden als aratäpäl (aardappel), bakkara (bakker), bīra (bier) en pakis (pakkist) herinneren daar nog aan. Het boekje vermeldt er een 135. Hoewel – uiteraard – geen kenner van het Singalees, meen ik toch een enkel vraagtekentje te moeten zetten bij burudala, dat een verbastering heet te zijn van ons 'broodje'. Het komt mij voor dat dit etymologisch gezien ontleend is aan ons woord broeder voor een bepaald soort baksel, zoals dat thans nog o.a. in West-Friesland bereid en gegeten wordt.

Het woord turumpu-va lijkt mij voorts eerder te zijn afgeleid van het Engelse trump of het Portugese trunfo dan van het Nederlandse troef. Van het woord hōtalē (hotel) zou het interessant zijn te weten wanneer het voor het eerst werd gebezigd. Als dit vóór 1800 ligt, zou het ook best eens Nederlandse import kunnen blijken te zijn. Na die datum is een ontlening aan het Engels waarschijnlijker.

Het boekje bevat voorts een lijst met woorden ontleend aan het Portugees en het Maleis resp. Javaans. Helaas komen er nogal wat zetfouten in voor, waarschijnlijk omdat het in Colombo is gedrukt. Voor studenten en vertalers in het Singalees en aanverwante talen lijkt het me zeer geschikt studiemateriaal.

Frederick J.A. Mostert

Nederland - Sri Lanka

Maar weinig Nederlanders realiseren zich dat er naast Indonesië in Azië nog een land is waar historische betrekkingen mee bestaan. Van 1656-1796 voerde de Verenigde Oostindische Compagnie het bewind over Ceylon, met name over de westkust. Kaneel vormde de voornaamste attractie.

Uit die tijd dateren in het huidige Sri Lanka nog heel wat herinneringen. In de eerste plaats de „burghers" die de eeuwen door ruim vertegenwoordigd zijn geweest in de vrije beroepen als rechten en medicijnen. Het Romeins-Nederlands recht is nog gedeeltelijk van kracht, de uitspraken van de 17e eeuwse Nederlandse rechtsgeleerde Johannes Voet worden nog steeds aangehaald bij processen. Ook in de voornaamste landstaal het Singhalees zijn heel wat woorden van Nederlandse oorsprong te vinden. De Ceylonees dr. P. Sannasgala heeft daar vorig jaar een studie over gepubliceerd onder de titel: „Singhala Vocables of Dutch Origin".

Het in de Nederlandse tijd aangelegde kanaal wordt nu met Nederlandse steun weer bevaarbaar gemaakt, aangezien de binnenscheepvaart heel wat goedkoper uitkomt dan het door de sterk gestegen benzineprijs duur geworden wegtransport. Verder zijn er nog veel bouwwerken, vooral forten en kerken. In Colombo staat in de voormalige Nederlandse woonwijk, nu Pettah geheten, een uit 1780 daterend Nederlands weeshuis. Dit wordt nu o.a. door bemiddeling van de Stichting Nederland-Sri Lanka gerestaureerd tot Dutch Museum, waarin voorwerpen uit de Nederlandse tijd als meubilair, landkaarten, porselein e.d. ondergebracht zullen worden. Ook zal de Netherlands Alumni Association er een onderdak vinden. Van deze vereniging die in 1971 met steun van de NUFFIC werd opgericht zijn oud-deelnemers aan de internationale cursussen in ons land lid.

De stad met de meeste herinneringen uit de Nederlandse tijd is Galle (70.000 inwoners). Binnen het grote Nederlandse fort wonen nog 3000 mensen, voornamelijk in huizen uit de Nederlandse periode. Op initiatief van de Stichting Nederland-Sri Lanka is er een jumelage (twinning) tot stand gebracht tussen de gemeente Velsen en Galle. Er zijn contacten gelegd tussen lagere en middelbare scholen, Openbare Leeszalen, kerken en de Lions Clubs.

Sri Lanka is sinds enkele jaren ook opgenomen in de reeks van zogenaamde concentratielanden waarop Nederland bij voorkeur zijn bi-laterale hulp richt.

In dit verband moge worden gewezen op de Voorjaarsactie van de NOVIB en het Unesco Centrum Nederland, die zich mede richt op ontwikkelingsprojecten in Sri Lanka.

Wie via Mededelingencirculaires, filmvoorstellingen en lezingen regelmatig op de hoogte wil blijven van de betrekkingen tussen beide landen zowel op het gebied van de ontwikkelingssamenwerking als op dat van de cultuur kan zich als begunstiger (min. *f* 15,- per jaar) melden bij de Stichting Nederland-Sri Lanka, Molenstraat 27, Den Haag. Tel.: 630550.

A great boon

Ceyln Daily news
30/10/76

Book Review

Sinhala Vocables of Dutch Origin, The Netherlands Alumni Association of Sri Lanka, Colombo, 1976, pp. xi, 132. — Dr. P. B. Sannasgala.

"Lying athwart the great seaway from East to West, the ports of Sri Lanka have, for well over a thousand years, been familiar to the sailors of many nations. In the Middle Ages these were Malays and Javanese, Persians and Arabs, and from these foreigners the Ceylonese learnt the names of their exotic cargoes and also, no doubt, something about the art of seamanship. As a consequence, a certain number of words of foreign extraction found their way into Sinhala, e.g. such originally Indonesian terms as **karadamungu** 'cardamom' or **battala** 'lighter (boat)'.

Then, at the beginning of modern times, far more powerful foreigners made their appearance: the Portuguese, whose trading activities beginning about 1505 led to attempts to colonise the country! And indeed the newcomers eventually succeeded in controlling the maritime districts. They introduced their way of life, which was to a considerable extent imitated by the native population. It was at this time that a large number of Portuguese words entered the Sinhala vocabulary. Early in the next century, the Portuguese position was challenged by another colonising power, Holland. After much intrigue and struggle, the Dutch finally ousted the Portuguese in 1658. More enlightened than their predecessors, the Dutch exercised an even greater influence on the local culture and now many expressions from the Dutch language were assimilated into Sinhala. Then in 1796, the most powerful colonisers of all, the British, descended upon the island, and their rule supervened until Independence in 1948. It goes without saying that the English language, too, has made a very considerable impact on Sinhala.

As its title implies, the present book deals specifically with the Dutch influence on Sinhala. In practice, however, its scope is very much wider for the book also discusses all foreign influences prior to the coming of the Dutch. Particular attention is paid to the influence of the Portuguese language which actually continued to be used well into the Dutch era—with linguistic complications.

A large number of loan words—close on 130—have been assembled to illustrate the impact of Dutch on Sinhala. In view of the great structural differences between the two languages, considerable changes during the course of borrowing are only to be expected. Dr. Sannasgala has worked out the laws governing such changes, and the knowledge gained helps us to identify borrowings which may not be immediately obvious, as **iskuruppu** 'screw' or **karakoppu** 'churchyard' which are now recognised as regular naturalisations of Du. **schroef** and **kerkhof** respectively. It is instructive to observe that Dutch has affected certain definite areas of the vocabulary. Dutch loans are prominent, for instance, in the sphere of legal terminology, including **advakat** 'barrister', **askisi-ya** 'writ', **mahestrat** 'magistrate', **notaris** 'solicitor', **perakalasi-ya** 'power of attorney' from Du. **advokaat, executie, magistraat, notaris, procuratie**, a significant reflexion of the importance of Dutch legal practice in Sri Lanka. In a lighter vein, we notice that the Ceylonese apparently learnt to play cards from the Dutch, witness **hera** 'king', **porova** 'queen', from Du. **heer, vrouw** lit. 'man, woman', and several others.

It is often difficult, if not impossible, to decide on purely phonetic grounds whether a given term comes from Dutch or Portuguese; thus **koppa** 'cup' could be formally from either Port. **copo** or Du. **kop**, and some 40 such problematic examples are listed. On the other hand, we have wondered if an occasional item listed as uncertain cannot in fact be referred to a definite source. For example, Dr. Sannasgala considers Sin. **annasi** 'pineapple' as a likely fusion of Port. **ananas** and Du. **ananas**, whereas we would ask: Is not the Sinhala form better explained as a reflexion of the Portuguese with its prominent stressed a? But perhaps non-linguistic criteria will resolve the dilemma; if the pineapple became known in Sri Lanka before the Dutch came, then the word must certainly be Portuguese. Another case concerns the now current European names of the months, i.e. **janavari, pebaravari, maratu**, etc., which are said to be descended from bases of Portuguese-Dutch admixture (p. 53). Now the Dutch forms themselves are **januari, februari, maart**, the Portugues, however **janeiro, fevereiro, marco**, and it therefore seems to us that the Sinhala words are better described as basically Dutch. That is not to say, of course, that Sinhala forms stemming from Portuguese may not have been in use in the Portuguese era. Indeed, we believe they were, witness Sin. **janeru** 'New Year' lit. 'January', which is obviously Port. **janeiro**. But the forms now in use in Sinhala imply rather that the Dutch did not here merge with the Portuguese in the speech of the Ceylonese, but that the Dutch entirely replaced the Portuguese. The only thing we are unclear about is the form **janavari**, where one would expect **yanavari** if coming from Dutch, since Du. **j** is pronounced **y**. Perhaps one may see here the influence of Port. **janeiro**, and the same could apply in principle to Sin. **juni, juli** which should be **yuni, yuli** if regularly representing Du. **juni, juli**—the Portuguese terms are **junho, julho**. But could it not be more likely English with **January**, etc., which has modified the original borrowing from Dutch in these cases?

In some examples, it seems that a definite decision can be reached on purely linguistic criteria. Dr. Sannasgala derives Sin. **diyamanti-ya** from Du. **diamant** and reminds us of the fame of the Dutch diamond cutters. Against this, however, may we not object that the Sinhala form is then not regular, for one would expect **diyamanta-** (or **diyamantu-**, cf. **bereliyantu-** 'gem' from Du. **briljant**). Is not derivation from Port. **diamante** virtually enjoined upon by the philological evidence, since this form alone would regularly give Sin. **diyamanti-ya** cf. e.g. Sin **sidadi-ya** 'city' from Port. **cidade**?

Having discussed at length the Dutch element in Sinhala, the author summarises his conclusions in an etymological glossary of all the words involved. He then proceeds in an appendix to list the Portuguese element—close on 120 items—and then, for good measure in a second appendix, he quotes over 70 loan words from Malay, thus de facto completing a survey of the loan words in Sinhala before the British era. All this painstakingly assembled and fully documented material is placed in its general historical perspective—indeed quite one third of the book is given over to a background account of Sri Lanka's dealings with outside powers. The present book is thus not only of interest to those concerned with the national language of Sri Lanka, but equally of interest to those who care for Ceylonese history. Both will find the present publication a great boon. Dr. Sannasgala has once more contributed significantly to the understanding of his native language, to the untiring study of which he has devoted the whole of his scholarly career.

PROF. W. B. LOCKWOOD
Reading, University, England.

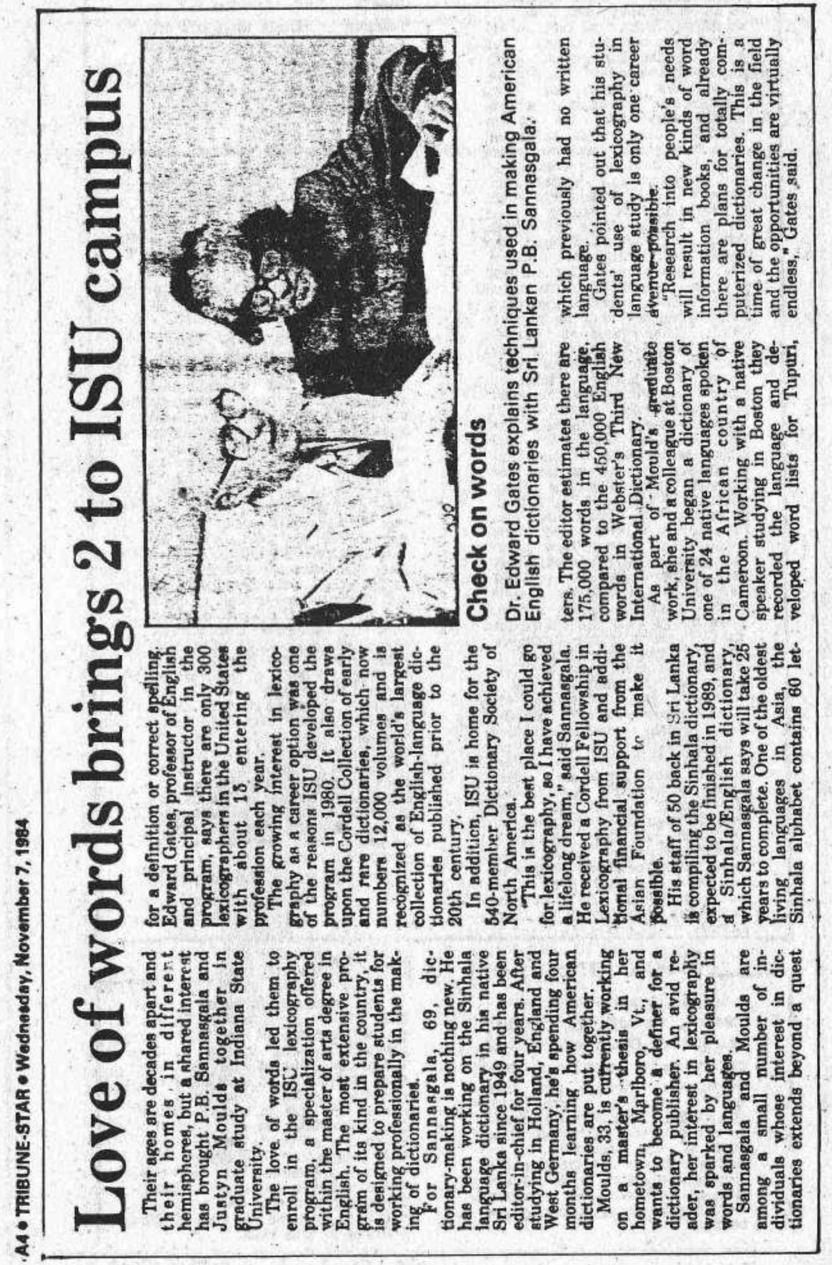
Book presented to Mr. Pronk

A monograph containing research study of Sinhala vocables of Dutch origin with appendices of borrowings from Portuguese, Malay and Javanese compiled by Prof. P. B. Sannasgala, Associate Professor in Sinhala of the Vidyalankara Campus was presented to the Dutch Minister of Development Corporation, Mr. J. P. Pronk, now in Sri Lanka, at the Inter Continental Hotel, Colombo yesterday.

The monograph titled Sinhala Vocables of Dutch Origin is the outcome of an intensive research on the subject Prof. Sannasgala did at the Amsterdam University on a scholarship awarded by the Dutch Government. It was compiled during his sabatical leave with the assistance of three professors of the Amsterdam University.

In appreciation of the cultural value of this monograph, the Dutch Government has undertaken to meet the cost of the printing of this book.

Ceyln Daily news 11.10.76



A4 • TRIBUNE-STAR • Wednesday, November 7, 1984

Love of words brings 2 to ISU campus

Their ages are decades apart and their homes in different hemispheres, but a shared interest has brought P.B. Sannasgala and Justyn Moulds together in graduate study at Indiana State University.

The love of words led them to enroll in the ISU lexicography program, a specialization offered within the master of arts degree in English. The most extensive program of its kind in the country, it is designed to prepare students for working professionally in the making of dictionaries.

For Sannasgala, 69, dictionary-making is nothing new. He has been working on the Sinhala language dictionary in his native Sri Lanka since 1949 and has been editor-in-chief for four years. After studying in Holland, England and West Germany, he's spending four months learning how American dictionaries are put together.

Moulds, 33, is currently working on a master's thesis in her hometown, Marlboro, Vt., and wants to become a definer for a dictionary publisher. An avid reader, her interest in lexicography was sparked by her pleasure in words and languages.

Sannasgala and Moulds are among a small number of individuals whose interest in dictionaries extends beyond a quest for a definition or correct spelling. Edward Gates, professor of English and principal instructor in the program, says there are only 300 lexicographers in the United States with about 15 entering the profession each year.

The growing interest in lexicography as a career option was one of the reasons ISU developed the program in 1980. It also draws upon the Cordell Collection of early and rare dictionaries, which now numbers 12,000 volumes and is recognized as the world's largest collection of English-language dictionaries published prior to the 20th century.

In addition, ISU is home for the 540-member Dictionary Society of North America.

"This is the best place I could go for lexicography, so I have achieved a lifelong dream," said Sannasgala. He received a Cordell Fellowship in Lexicography from ISU and additional financial support from the Asian Foundation to make it possible.

His staff of 50 back in Sri Lanka is compiling the Sinhala dictionary, expected to be finished in 1989, and a Sinhala/English dictionary, which Sannasgala says will take 25 years to complete. One of the oldest living languages in Asia, the Sinhala alphabet contains 60 letters. The editor estimates there are 175,000 words in the language, compared to the 450,000 English words in Webster's Third New International Dictionary.

As part of Mould's graduate work, she and a colleague at Boston University began a dictionary of one of 24 native languages spoken in the African country of Cameroon. Working with a native speaker studying in Boston they recorded the language and developed word lists for Tupuri, which previously had no written language.

Gates pointed out that his students' use of lexicography in language study is only one career avenue possible.

"Research into people's needs will result in new kinds of word information books, and already there are plans for totally computerized dictionaries. This is a time of great change in the field and the opportunities are virtually endless," Gates said.

Check on words

Dr. Edward Gates explains techniques used in making American English dictionaries with Sri Lankan P.B. Sannasgala.

ශාස්ත්‍රීය/සමාජසේවා සංගම්වල සහභාගීත්වය

1944 සිට මේ දක්වා

i ප්‍රාචීන භාෂෝපකාර සමාගමේ තෝරා පත්කළ කාරක සභිකයකුව සිටීම.

ii ශ්‍රී ලංකා සාහිත්‍ය මණ්ඩලයේ ක්‍රියාකාර සාමාජිකයකුව සිටීම (1966–70

iii පාරිභාෂික ශබ්දමාලා (වෛද්‍ය) සම්පාදක මණ්ඩලයේ සාමාජිකයකුවීම (1962–64 දක්වා)

iv 1968 දී සිංහල ලේඛක සංවිධානය ඇරඹීමේ පුරෝගාමිකයකු වී, මේ දක්වා එහි සමලේකම්ව සිටීම.

v ලංකා යුනෙස්කෝ මණ්ඩලයේ සාමාජිකයකුව සිටීම. (ආචාර්ය නිශ්ශංක විජේරත්න ඇමති තුමාගේ කාලයේදී)

vi ඌව ගැමි කොමිෂන් සභා වාර්තාව ක්‍රියාත්මක කරවීම සඳහා 1958 ජන. 01 දින බදුල්ලේ මුතියංගන ශුද්ධභූමියේදී **ඌව සංවර්ධන පෙරමුණ** ඇරඹීමේ පුරෝගාමීව, එහි ප්‍රධාන සංවිධායක වීම.

vii හපුතලේ කුඩා තේවතු සංගමය අරඹා එහි සභාපතිව සිටීම (මේ දක්වා)

viii ඌව පළාතේ කුඩා තේවතු හිමියන්ගේ මවු සංගමය අරඹා – එහි සභාපති හා අනුශාසකයකු වීම. (මේ දක්වා)

ඌව සංවර්ධන පෙරමුණ

1957 ජන. 01 දින පිහිටුවා ලූ **ඌව සංවර්ධන පෙරමුණ**, ජීවරුධිරය කොටතකා ස්වකීය දරුපවුල පවා, දෙවැනි තැන තබා, කාලයත් ධනයත්, ශ්‍රමයත් එක හිතින් වැය කොට නිජබිම – ඌව පළාතේ ජනතාව නංවාලන පරමාර්ථයෙන් අරඹා මුලු ඌව එක්සත් කළ සංවිධානයක් විය. ඌව පළාතේ ලොකු කුඩා වියත් අවියත් ගිහි පැවිදි සැම දෙනාගේම ආදරය එකසේ ලත් මෙම සංවිධානයේ හරබරකම පැහැදිලිවන එහි 1 වන වසරේ ප්‍රකාශයට පත් කළ මුද්‍රිත වාර්තාව මෙබඳුය.

ඌව සංවර්ධන පෙරමුණ

1. වන අවුරුද්දේ වාර්තාව.

ඌව සංවර්ධන පෙරමුණ පටන්ගත් හැටි 1. ඌව වැසියන්ගේ යහපත සඳහා ඌව වැසියන්ගෙන් සැදුනු ප්‍රබල සංවිධානයක් අවශ්‍යය. දේශපාලන පක්ෂයක ඡන්ද ව්‍යාපාරයකට සම්බන්ධ නොවී පලාතේ අඩු පාඩු ගැන උනන්දුව ක්‍රියා කිරීමට පලාතේ ගිහි පැවිදි නායකයන්ගේ සහාය ඇතිව මේ සංවිධානය පිහිටුවා ගැනීමට ඌවේ අසරණ ගම්වැසියන් වශයෙන් අපි තීරණය කරගතිමු.

2. 1957 ජනවාරි මස පලමුවැනිදින බදුල්ලේ මුතියංගන අභය භූමියට පැමිණි පහත සඳහන් කීප දෙන එදා උදේ 10-30 ට මුතියංගණ විහාරය වැඳ දේවාලයේ පහනක් දල්වා කැප්පෙටිපොල වැනි වීරයන් ඇතිකල ඌවේ අතීත ශ්‍රී විභූතිය දෙවියන් හමුවෙහි කියාපා වර්තමාන ඌවේ දුක්මුසු තත්වය ගැන සිතා දෙවියන් හමුවෙහි සුසුම්හෙලා කඳුළු වගුරුවා කන්තලව්කර අනාගත ඌවට ශාන්තියක් ඇතිවීම සඳහා ඌවේ එකමුතුව සැදෙන ප්‍රබල සංවිධානයක් ඇතිකර දෙනලෙස දෙවියන්ගෙන් වරම් ඉල්වා සිටියහ. මේ වරම ඉල්ලා සිටීමට ඌවේ ගම්වලින් පැමිණි කීපදෙන නම්: පණ්ඩිත ඔබ්බේගොඩ ධම්මතිලක හිමි, (දියතලාව) ආචාර්ය කිබිලේගම මේධඞ්කර හිමි, (බදුල්ල) කේ. බී. රත්නායක (රත්කරව්ව) කේ. බී.- දිසානායක, (රත්කරව්ව) මුදියන්සේ රත්නායක, (රත්කරව්ව) ජී. ඇස්. අමරකෝන්, (වංගියකුඹුර) බී. එච්. බණ්ඩාර, (බදුල්ල) හා පුංචිබණ්ඩාර සත්තසිංගල (හපුතලේ) යන අයයි. මින් රත්කරව්වේ තුන්දෙන පණ්ඩිත ඇල්ලේකොට විමලකිත්ති හිමියන්ගේ උපදෙස්පිට පැමිණියේ වෙත. දෙවියන්ගෙන් වරම් ගැනීමෙන් පසු මුතියංගන විහාරයේ භාරකාර ගරු පණ්ඩිත යටවත්තේ ධම්මඛන්ධ හිමියන්ගේ කාමරයට පැමිණි මේ පිරිස එහිදී කල සාකච්ඡාවකින් පසු "ඌව පෙරමුණ" නමින් මේ සංවිධානය පිහිටුවා ගත්හ. බදුල්ලේ මන්ත්‍රී ඇස්. ඒ. පීරිස් මහතා ඇතුළු ප්‍රදේශයේ තවත් කීප දෙනෙක් ඒ වේලාවේදී එහි පැමිණ සිටියහ.

ඌවෙන් අදහස් විමසීම 3. කලබුලුලන්දේ මහානායක හිමි, විදුරුපොල මහානායක හිමි, කසිලගොඩ මහානායක හිමි හා බදුල්ලේ ගුණානන්ද මහානායක හිමි යන ඌවේ වැඩසිටින මහානායක හිමිවරුද, දඹවින්නේ සුමනසාර නායක හිමි ඇතුළු ඌවේ මහා ස්ථවිරයන් වහන්සේලාද, ගිහි ප්‍රභූහුද ඌවට මේ සංවිධානය ඉතාම අවශ්‍ය බව, එතුමන්ගෙන් විමසූවිට කියා සිටියහ. මීටපසු දඹවින්නේ සුමනසාර නායක හිමියන් පිළියෙල කොට දුන් ඌවේ විහාරස්ථානවල වැඩසිටින 130 නමකට ඌව පෙරමුණේ අදහස ප්‍රකාශිත පත්‍රිකාව යවන ලදි. ඉන් 128 නමක්ම මේ සංවිධානයට සැම උදව්වක්ම දෙන බව දන්වා ලියුම් එවූහ. එක් ලියුමක අවසාන ප්‍රාර්ථනය මෙසේ විය. "ඌව පෙරමුණ ඌවේ මුතුඇටය වේවා". කිසිම පිළිතුරක් නොලැබුනේ යැවූ පත්‍රිකා දෙකකට පමණි.

ප්‍රචාරක රැස්වීම් 4. ඌව පෙරමුණේ අදහස් පලාත් වාසීන්ට අවබෝධ කරදීම සඳහා ප්‍රචාරක රැස්වීම් පැවැත්වීම ඊටපසු අරඹන ලදි. එහි පලමුවන රැස්වීම 1957 ජනවාරි 13 ද දියතලාවේ කඳුරුගොඩ විහාරයේදී පැවැත්විය. විහාරාධිපති හපුතලේ සුමංගල හිමියන් ඇතුලු පණ්ඩිත හපුතලේ අරියවංස, ආචාර්ය යහලබැද්දේ සෝමානන්ද, ආචාර්ය කඳුරුගමුවේ සද්ධාලෝක යන හිමිවරු හා ඇම්. ඩබ්ලිව්. ජේ. ද සිල්වා මුදලාලි මහතා විසින් පලාතේ පිරිස රැස්කරවා මේ ප්‍රචාරක රැස්වීම ඉතා හොඳින් පවත්වා දෙන ලදි. ජනවාරි 14 ද යහලබැද්දේ පන්සලේදී පැවැත්වූ දෙවන රැස්වීම ඩී. ඇම්. බී. යහලබැද්ද මහතා ඇතුලු පලාත්වැසියන්ගේ සහාය ඇතිව විහාරාධිපති කොටවෙර ජිනරතන හිමිද හපුතලේ විමලවංශ හිමි, හා හොරදෙරුවේ ධම්මිස්සර යන හිමිවරුන් විසින් සංවිධානය කරදෙන ලදි. ඊලඟ රැස්වීම ජනවාරි 27 ද බණ්ඩාරවෙල පුෂ්පාරාම විහාරයේදී පැවැත්විණ. විහාරාධිපති මාහිමියන් ඇතුලු බණ්ඩාරවෙල පඤ්ඤානන්ද හිමි, ඇස්. බී. රත්නායක නීතිඥ මහතා හා ටී බී. රත්නායක මහතුන් එය ඉතා හොඳින් පිළියෙල කරදෙන ලදි. ඌව පෙරමුණ, "ඌව සංවර්ධන පෙරමුණ" යයි ව්‍යවහාර කිරීමට එහිදී තීරණය විය. පෙබරවාරි 8 ද හල්දුම්මුල්ලේ පාසැලේදී පැවැත්වූ රැස්වීම අලුත්වෙල සද්ධාරතන හිමි, පිත්තලන්දේ ලංකානන්ද හිමි හා ඇන්. ජී. ඇස්. පණ්ඩිතරත්න මහතා විසින් මහත් මහන්සියෙන් පිළියෙල කරදෙන ලදි. පෙබරවාරි 10 ද පස්සර රජමහ විහාරේදීත්, පස්සර නගරයේදීත් පැවැත්වූ රැස්වීම් පස්සර උපනන්ද හිමියන් හා මලියදේව සේනානායක, බී. එච්. බණ්ඩාර යන මහතුන් විසින් මහත් ඕනෑකමින් පිළියෙල කරදෙන ලදි. මාර්තු 15 වැනිද මාළුස්සාගොල්ල පාසැලේදී පැවැත්වූ රැස්වීම ඇන්. ඩබ්ලිව්. පියදාස මහතාගේ බලවත් ඕනෑකම පිට සංවිධානය වූවකි. මාර්තු 16 ද බබල්කුඹුරේදී පැවැත්වූ රැස්වීම වැකුඹුරේ වජිරඤාන හිමිත්, ඒ. ඇම්. සෝමපාල මහතාත්, මහත් කැමැත්තෙන් පිළියෙල කර දුන්හ. මාර්තු 17 ද ඔක්කම්පිටියේ පැවැත්වූ රැස්වීම පහල ඌවේ ගම් ගණනාවක් එකතුකර ගල්වැම්වස්සේ චන්ද්‍රජෝති හිමියන් විසින් මූළු ශක්තිය යොදා පිළියෙල්කල එකක්විය. අප්‍රේල් 7 ද හපුතලේගම ශ්‍රී බිම්බාරාමයේදී පැවැත්වූ රැස්වීම හපුතලේ වන්දනන්ද හිමි, හපුතලේ පඤ්ඤාලංකාර හිමි හා ජිනදාස ගම්ගේ මහතාත් ප්‍රමුඛ ගම්වාසීන්ගේ ආශාව පිට පිළියෙල කරදෙන ලදි. මේ රැස්වීම්වලදී පිහිටුවාගත් ශාඛා සමිති හා සම්බන්ධවූ පිංවතුන් එකතුකර ඌව සංවර්ධන පෙරමුණ ප්‍රසිද්ධියේ පිහිටුවා ගැනීමේ මංගල මහා සභාව 1957 අප්‍රේල් 21 වන ඉරිද සවස 3 ට බණ්ඩාරවෙල සිවලි පාසැලේදී පැවැත්විය. මේ රැස්වීමට පැමිණ සිටි අමුත්තන් අතර ගරු ජයවීර කුරුප්පු ඇමති තුමාත්, ස්වදේශ කටයුතුභාර අමාත්‍යාංශයේ ස්ථිර ලේකම් ඇස්. සී. ප්‍රනාන්දු මහතාත් ඌවේ මහ දිසාපති ඩී. ජී. දයාරත්න මහතාත් වූහ. ඒ රැස්වීම සංවිධාන කිරීමට බණ්ඩාරවෙල ශ්‍රී පුෂ්පාරාම විහාරය ඇතුලු ප්‍රදේශයේ අනිත් විහාරස්ථානද, යහලබැද්ද, හපුතලේගම, ඉහල - පහල කඳුරුගමු යන ගම්ද ප්‍රමුඛව ඉදිරිපත් වූහ. මේ අතර ඌවේ පැවැත්වූ ප්‍රසිද්ධ රැස්වීම් හා උත්සව අවස්ථාවන්හිදීත් ඌව සංවර්ධන පෙරමුණේ අදහස් මහජනයාට කියාදීමට අවස්ථාව ඒ උතුමන් විසින් සලස්වා දෙන ලදි. එසින් අප්‍රේල් මස 17 ද පැවැත්වූ කලබුලුලන්දේ මහානායක උත්සවයේදී අඹේවෙල චන්ද්‍රජෝති හිමියෝද, ජූනි 3 ද පැවැත්වූ ඔබෝඩඇල්ලේ පණ්ඩිත උපාධි ප්‍රදානෝත්සවයේදී පණ්ඩිත කන්දෙගෙදර සුමනවංශ හිමියෝද, ජූනි 11 ද පැවැත්වූ විදුරුපොල මහානායක ගුණානුස්මරණ උත්සවයේදී දනට වැඩසිටින විදුරුපොල මහා නායක හිමියෝද, සැප්තැම්බර් 28 ද පැවැත්වූ වැලිමඩ අඹගස්දෙවේ පෙෂකම් මධ්‍යස්ථානය විවෘත කිරීමේ උත්සවයේදී ඇස්. බී. තෙන්නකෝන් මහතාද ඌවසංවර්ධන පෙරමුණේ අදහස් ගම්වාසීන්ට කියාදීමට අවස්ථාව මැනවින් සලසා දුන්හ. මෙහැර තවත් ප්‍රචාරක රැස්වීම් ගණනාවක්ම ඌවේ නොයෙක් පලාත්වල පවත්වා ගැනීමට සහාය දෙනබව සියගණනක් ඌව වැසියන් විසින් දන්වා එවා තිබේ.

පෙරමුණේ කටයුතු 5. ඌව සංවර්ධන පෙරමුණ පිහිටුවා ගැනීමේ එක් මූලික පරමාර්ථයක් නම් උඩරට ගැමිකොමිෂන් සභා වාර්තාවෙන් ඌවේ ගම්වල දියුණුවට කර ඇති යෝජනා නොපමාව ක්‍රියාත්මක කරවා ගැනීමට මහජනයා උත්සාහවත් කරවීමයි. ඒ යෝජනා ක්‍රියාත්මක කරවීමට සංවර්ධන මණ්ඩලයක් පත්කිරීම කලයුතුම දෙයක් හැටියට ඒ වාර්තාවෙන් නියමකොට ආණ්ඩුව පිළිගෙන තිබේ. 1951 දී ආණ්ඩුව පිළිගත් මේ සංවර්ධන බලමණ්ඩලය පත්කිරීම මේතාක්ම අතපසුකර ඇත. ඒ නිසා ඒ සංවර්ධන බලමණ්ඩලය පත්කරන සේ එම වාර්තාව භාරව සිටින ස්වදේශ කටයුතු භාර ඇමතිවරයාට ඌව එක හඬින් ඉල්ලා සිටින බව දැන්වීමට පහත සඳහන් යෝජනාව බණ්ඩාරවෙලදී පැවැත්වූ මංගල මහා රැස්වීමේදී ඉදිරිපත්කොට එකච්ඡන්දයෙන් සම්මතකොට යවන ලදි. **"1951 පෙබරවාරි 21 ද ලඞ්කාණ්ඩුව මගින් ප්‍රසිද්ධකල උඩරට ගැමිකොමිසන් සභා වාර්තාවේ තුන්වැනි පරිච්ඡේදයේ 157 වැනි ඡේදයෙන් නියමකර තිබෙන සංවර්ධන මණ්ඩලය (Development Board) අගමැතිතුමාගේ උපදෙස් පිට ආණ්ඩුකාරතුමා ලවා වහාම පත්කරවා දෙනලෙස ගැමි කොමිසන් සභා වාර්තාව භාරව සිටින ස්වදේශ කටයුතුභාර ගරු ඇමති තුමාගෙන් ඌව සංවර්ධන පෙරමුණේ මේ මහා බලමණ්ඩලය ඉල්ලා සිටී"** මේ යෝජනාවට ඇමතිවරයාගෙන් ලැබුණු පිළිතුරෙහි වූයේ ඒගැන ක්‍රියාකරගෙන යන බවයි. එය තාමත් නොකැරුණු නිසා ඇමතිවරයා පමුණුවා 1957 ජූනි 23 ද බදුල්ලේ නගරශාලාවේ ප්‍රචාරක රැස්වීමක් පවත්වා එදද එම බලමණ්ඩලය පත්කර දෙනසේ එම යෝජනාව ඉදිරිපත්කර එකච්ඡන්දයෙන් සම්මතකොට ඇමතිවරයාට භාරදෙන ලදි. මේ මහා රැස්වීම ගරු යටවත්තේ ධම්මඛන්ධ හිමි හා බී. එච්. බණ්ඩාර මහතා ඇතුළු ප්‍රදේශවාසී ගිහි පැවිදි පිරිස් විසින් පිළියෙල කරදෙන ලදි. ඊටපසු ඇමතිවරයා දන්වා එවූයේ ඒ කරුණ අග ඇමතිවරයාත් සමග සාකච්ඡා කර බලා තීරණයක් කරණ බවයි. තවත් මේ කරුණ අතපසුවන බව දුටු පෙරමුණ ඇමතිවරයා හමුවීමට විදුරුපොල මහානායක හිමියන් ප්‍රමුඛ 30 දෙනෙකුගෙන් යුත් නියෝජිත පිරිසක් අගෝස්තු 26 වෙනිද ඇමතිවරයා හමුවීමට ගියහ. මසකින් ඒගැන තීරණයක් කරණ බව ඇමතිවරයා ඒ නියෝජිත පිරිසට පොරොන්දුවිය. එහෙත් ඒ තාමත් සිදුනොවූ නිසා ඒ ගැන ඇමතිවරයාගේ තීරණය පෙරමුණට දන්වන සේ ලියා යැවූ ලියුමට කැබිනට් මණ්ඩලය විසින් ඉලංගරත්න ඇමතිතුමා සභාපති කොට මේ සඳහා ක්‍රියා කිරීමට මණ්ඩලයක් පත්කරන්ට යෙදුන බවත්, මීටපසු ඒ මහතා සමග මේගැන සාකච්ඡා කරන ලෙසත් ස්වදේශ ඇමති දන්වා එවා තිබේ. දැන් ඒ ඇමතිතුමාත් සමග සාකච්ඡා කිරීමට අපේ පෙරමුණ බලාපොරොත්තුවෙයි. ඌවට අනාගතයේදී එල්ලවියහැකි භයානක උවදුර ඉන්දියානු වතු කම්කරු ප්‍රශ්නයයි. බණ්ඩාරනායක - පෙඩරල් පක්ෂය අතර ගිවිසුම ඇතිකරගත් වේලාවේදී පහත සඳහන් යෝජනාවද බදුල්ලේ රැස්වීමේදී ඒකමතිකව සම්මතකර අගමැතිවරයා වෙත යවන ලදි. ඒ යෝජනාව "උඩරට වතුවල සිටින ඉන්දියානු කම්කරුවන්ගේ පහසුව සඳහා ඒ ප්‍රදේශවල දෙමලබස මොනම කරුණක් නිසාවත්, කිසිවිටෙකත් ප්‍රාදේශීය භාෂාවක් නොකරණ ලෙසටත් ආණ්ඩුව විසින් ඔවුන් සමග කරන සැම ලිපි හුවමාරුවක්ම සිංහලෙන් පමණක් කරන ලෙසටත් මේ බලමණ්ඩලය අගමැතිවරයාගෙන් තරයේම ඉල්ලාසිටී". මේගැන සලකා බලන බව මේ යෝජනාවට පිළිතුරු වශයෙන් අගමැතිවරයාගෙන් ලැබී තිබේ. සංවර්ධන බලමණ්ඩලය පත්කරවීමට පාර්ලිමේන්තුවේ යෝජනාවක් ඉදිරිපත් කරණසේ බණ්ඩාරවෙල මංගල රැස් වීමේදී යෝජනාවක් සම්මතකර ඌවේ මන්ත්‍රීවරුන් 7 දෙනාට යවන ලදි එය ලැබුණු බව්වත් දන්වා එවූයේ එකම මන්ත්‍රීවරයාය. ඒ බදුල්ලේ කොතලාවල මන්ත්‍රීවරයායි.

6. සැප්තැම්බර් 2 ද බණ්ඩාරවෙල සිවලි පාසැලේදී පැවැත්වූ පෙරමුණේ සංවිධායක මණ්ඩලයේ රැස්වීමේදී පහත සඳහන් නිලධාරි පිරිස සම කැමැත්තෙන් පත්කරගන්නා ලදි. ප්‍රධාන සභාපති: දඹවින්නේ සුමනසාර නායක හිමි, උප සභාපතිවරු: බෝගහකුඹුරේ ධම්මාලෝක අනුනායක හිමි, හා ඇන්. ජී. ඇස්. පණ්ඩිතරත්න මහතා, සම ලේකම්වරු: බණ්ඩාරවෙල පඤ්ඤානන්ද හිමි, හා නීතිඥ ඇස්. බී. රත්නායක මහතා, භාණ්ඩාගාරික: ඇම්. පී. යාපා කෝරලේ මහතා ප්‍රධාන සංවිධායක: පුංචිබණ්ඩාර-සත්තසිංගල මහතා අනිත් සියලුදෙනාම සංවිධායක මණ්ඩලයට පත්කරගන්නා ලදහ.

7. ඌවේ ගම්වලට ඉතාම අවශ්‍ය දෙයකි පාරවල් සෑම ගමටකම පාරවල් තැනීම එකකාලකදී කළ නොහැකි නමුත් ඌවේ ගම්වලට ඉතාම අවශ්‍ය ප්‍රධාන පාරවල් කීපය නොපමාව කරගැනීමේ අදහස ඊට ගමනා ගමන ඇමතිතුමා සමග බණ්ඩාරවෙලදී සාකච්ඡාවක් පැවැත්වීමට සංවර්ධන පෙරමුණ ඉල්ලා සිටියාය බණ්ඩාරවෙලට පැමිණීමේ අපහසුකම දක්වූ ඒ ඇමතිතුමා නියෝජිත පිරිසට කොළඹදී එතුමා හමුවනසේ දන්වා එවීය. එතුමා හමුවී ඌවේ පාරවල්ගැන සාකච්ඡා කිරීම මේ සංවත්සර උත්සවයෙන් පසුව කිරීමට තීරණය කරගෙණ තිබේ.

8. බුත්තල කටුගහ ගල්ගේ පලාත්වැසියන්ට ඉඩම් නොදී පිටපලාත් වැසියන් එහි පදිංචි කරවීම ගැන පැමිණිල්ලක්ද අප පෙරමුණට ලැබිණ. ඒ කරුණ ගැන ඉඩම් ඇමතිතුමාටත්, පලාතේ දිසාපති තුමාටත් පෙරමුණ මගින් ලියා යවන ලදී. ඇමතිතුමාට යැවූ ලියුමට ඒ කරුණ ගැන සෝදිසිකිරීමට ඉඩම් කොමසාරිස් වරයාට දන්වූබව කියා එවා තිබේ. දිසාපති තුමාට යැවූ ලියුම හම්බන්තොට කච්චේරි යෙන් තෝරා එවූ පවුල් 31 ක් කටුගහ ගල්ගේ ඒ ඉඩම්වල පදිංචි කරවා ඇතිබව දන්වා එවාතිබේ. ඌව වැසියන්ගේ ඉල්ලීම පසෙක තබා පිටපලාත් වැසියන්ට ඌවේ ඉඩම්දීම ගැන ඌවේ විරොධය දැනවීමත් ප්‍රකාශ කිරීමට අපේ සංවර්ධන පෙරමුණට පුළුවන්වී තිබේ.

9. අපේ ගම්වල ලොකුමහත්ව එන දරු දැරියන්ට රැකී රක්ෂා නැතිකමේ ප්‍රශ්නය තදින් බලපායි. කුඩා කර්මාන්තශාලා ඒ ඒ ගම්වල පිහිටුවා ගැනීම මැනවැයි කල්පනාකල අපේ පෙරමුණ හාඟපුරු කියා අත්කම් කර්මාන්තශාලාවක් කදුරුගමුවේ පිහිටුවනසේ දිසාපතිවරයාට ඉල්ලීමක් කළාය. ඊට මැනවින් ඇහුම්කන් දුන් එතුමා සහ කර්මාන්ත ශාලාවක් ඒ ගමෙහි පිහිටුවීමට ක්‍රියාකර තිබේ.

ප්‍රථම සංවත්සරය හා උත්සව කාරක සභාව

10. මෙසේ ඌවේ අභිවෘද්ධිය සඳහා ක්‍රියාකරණුවන් සපුරා වසරක් කටයුතු කළ අප ඌව සංවර්ධන පෙරමුණේ කිසිම රැස්වීමක් ඌවේ උඩපලාත කෝරළේ පැවැත්වීමට අවකාශයක් නොලැබීන. මෙසේ සිටින අතර අප සංවිධායක මහතා විසින් උඩපලාතදී සංවත්සර උත්සවය පැවැත්වීමේ සුදුසුකම කල්පනා කරණ ලදුව දන්ගමුවේ මලව්වේ ඇලික් දිවිතොටවෙල, පාලුගම කේ. ඇන්. ඇම්. පුංචිබණ්ඩාර, ඇල්. බී. ජේ. ගවරම්මාන රටේමහත්මයා, පී.බී. රත්නායක කොර්නර් යන මහතුන් ඇතුලු තවත් මහතුන් රැසියකටද, විදුරුපොල විහාරාධිපති විමලබුද්ධි මහනායක ස්වාමීන්වහන්සේ, පණ්ඩිත පාලුගම සුමනසාර ස්වාමීන් වහන්සේ, ආචාර්‍ය පාලුගම පියරතන ස්වාමීන්වහන්සේ ආදි ස්වාමීන්ද්‍රයන් වහන්සේලාටද ආරාධනාපත් යැවීමෙන් ඔක්තෝබර් 20 දින පාලුගම විහාරස්ථානයේදී රැස්වීමක් පවත්වා අප සංවත්සර උළෙල පැවැත්වීම ගැන සාකච්ඡා කරණ ලදි එහි? ප්‍ර: සංවිධායක, ලේකම්, සහ උප සභාපති මහතුන්ගේ කැමත්තනා ඉල්වීම පිලිගත් එදින රැස්වීමට පැමිණ සිටි සියලුදෙනම ප්‍රථම සංවත්සර උළෙල පාලුගම කැප්පිටිපොල තැන්නේදී පැවැත්වීමට එකඟවූයෙන් විදුරුපොල විහාරාධිපති විමලබුද්ධි මහනායක ස්වාමීන්ද්‍රයන් වහන්සේ, පණ්ඩිත පාලුගම සුමනසාර ස්වාමීන්ද්‍රයන් වහන්සේ (අනුශාසකවරු) ඇලික් දිවිතොටවෙල මහතා (ප්‍රධාන සභාපති) ඇල්. බී. ජේ. ගවරම්මාන රටේ මහතා (උපසභාපති) කේ. ඇන්. ඇම්. පුංචිබණ්ඩාර මුදලාලි (ප්‍ර: සංවිධායක) පී. බී. රත්නායක කොර්නර් (ගරු භාණ්ඩාගාරික) පාලුගම පියරතන ස්වාමීන් වහන්සේ (ප්‍රධාන ලේකම්) සහ නිලධාරීන් ඇතුලු ගරු පාලුගම ජිනරතන ස්වාමීන් වහන්සේ, කේ. බී. විජේකෝන්, බී. ඕ. පීරිස්-අප්පුහාමි, පී. ඊ. ඇම්. ගුණසේකර, ඩබ්ලිව්. ඇම්. ගුණසේකර, ඇල්. එච්. ඇම්. සුදුබණ්ඩා, එච්. ඇම්. මුතුබණ්ඩා, ආර්. ඇම්. අප්පුහාමි, ඇස්. බී. තෙන්නකෝන් යන මහතුන්ගෙන් යුත් උත්සව කාරකසභාවක් පත්කරගනු ලැබීය. කිසිම අරමුදලක් නැති ඌව සංවර්ධන පෙරමුණේ සංවත්සර උත්සවය සඳහා විශාල වියදමක් දැරිය යුතුබව පෙනීගියෙන් මේ සභාව ඒ ගැන කිසිම පැකිලීමක් නොමැතිව හුදෙක් ඌවේ අභිවෘද්ධියට පරිත්‍යාගයක් වශයෙන් සියලු කටයුතු සංවිධානකර උත්සවය හැකිතාක් හොඳින් සිදුකිරීමට භාර ගත්තාය. මෙයින්පසු ඌව සංවර්ධන පෙරමුණ නවජීවනයක් ලැබුවේය. මෙසේ පිහිටුවාගනු ලැබූ අප උත්සව කාරක සභාව සතියකට වරක් රැස්වීමෙන්ද මිල මුදල් වියදම් කිරීමෙන්ද අපමන මහන්සියක් ගැනීමෙන් දරණලද පරිශ්‍රමය ගැන එහි සියලු හිමිවරුන්ට හා මහතුන්ට මුළු ඌව සදාකල්හි කෘතඥ විය යුතුය.

11. ඌව සංවර්ධන පෙරමුණේ ප්‍රථම සංවත්සරය ලොව නොනැසෙන සිහිවටනයක් කොට පෙන්වීමට ඒ කැප්පෙටිපොල වීරයාගේ චරිතය සපුරා ලියා ප්‍රසිද්ධ කිරීමට අපේ පෙරමුණ තීරණය කරගෙන තිබේ. එය අප විසින් ඌවට කළයුතු පළමුවන යුතුකමයි. ඒ චරිත කතාව ලිවීමට ඌවේ පඬිවරුන්ගෙන් යුත් මණ්ඩලයක් අපි පත්කර ගතිමු. මේ පොතේ මුද්‍රණ වියදම් දරණසේ අපේ පෙරමුණ සංස්කෘතික දෙපාර්තමේන්තුවෙන් කළ ඉල්ලීම අනුව අත්පිටපත පරීක්‍ෂාව සඳහා එවනසේ දන්වා එවා තිබේ. ඌව සංවර්ධන පෙරමුණේ 1 වන අවුරුද්දේ මේ කටයුතු ගැන අපට සන්තොෂ විය හැකිය. මේ වනාහි අපේ හපන්කම් නොවේ. ඌව අරක්ගෙන සිටින දෙවියන්ගේ වරමින් ඌව සංවර්ධන පෙරමුණට ලැබෙන වරමේ ලකුණුයි. ඒ දෙවිවරමින් ඌව පිබිදී ඌවේ ගම්වැසි අසරණ ජනකාය සුඛිත මුදිත වේවා යනු ඌව සංවර්ධන පෙරමුණේ එකම ප්‍රාර්ථනයයි.

මීට, අණපරිදි

බණ්ඩාරවෙල පඤ්ඤානන්ද ස්ථවිර } සම ලේකම්වරු
ගිනිඟ ඇස්. ඩී. රත්නායක }
පුංචිබණ්ඩාර සන්නස්ගල ප්‍රධාන සංවිධායක

The Oxford Dictionaries
Chief Editor R. W. Burchfield CBE

37a St Giles', Oxford OX1 3LD
Telephone 0865 56767

1478
Oxford University Press
1978

I confirm that Professor P.B. Sannasgala has spent a week in my Department, has studied the system by which the O.E.D. Supplement is written, and is fully conversant with its essential workings. In the course of discussions with the staff of the Supplement, he has been able to compare the procedures used here with those used at present for the Sinhala Dictionary. He has given particular attention to our use of cards on which are entered complete quotations from the works which we cite, as well as chapter and page references to them.

I am satisfied with Professor Sannasgala's qualifications and his competence in the field of lexicography.

R.W. Burchfield

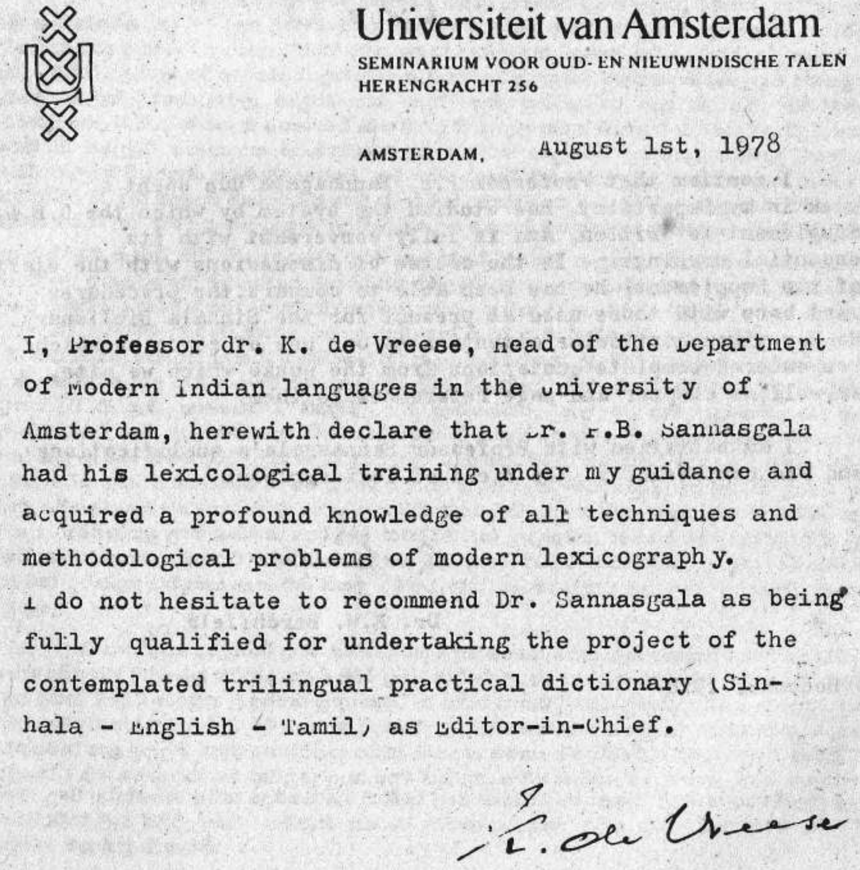
Dr. R.W. Burchfield

8 December 1978

දේශපාලනය පිවිසීම:

1961 මාර්තු පාර්ලිමේන්තු ඡන්දයේදී අභාවප්‍රාප්ත **ඩඩලි සේනානායක** මැතිඳුගේ ඉල්ලීම පිට එක්සත් ජාතික පක්ෂයේ අපේක්ෂකයා හැටියට හපුතලේ ආසනයට ඉදිරිපත් වී ඡන්ද 1771 කින් පරාජයවීම හා එදසිට **පක්ෂ දේශපාලනයට පරිසමාප්තිය තැබීම.**

විදේශ විශ්වවිද්‍යාල/අධ්‍යාපන ආයතනවල මා ඉගෙන ගනිද්දී මා ඇසුරු කළ මහාචාර්යවරයින් කීපදෙනකු මා ගැන කර ඇති සටහන් කීපයක පිටපත් මෙසේය.

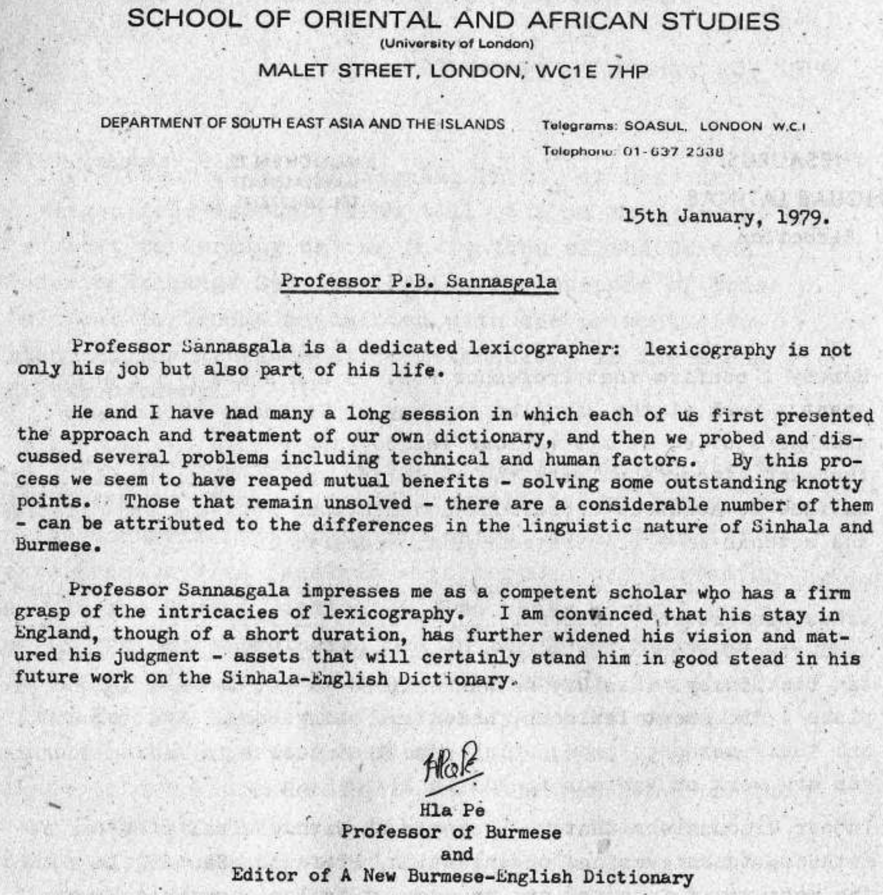


Universiteit van Amsterdam
SEMINARIUM VOOR OUD- EN NIEUWINDISCHE TALEN
HERENGRACHT 256

AMSTERDAM, August 1st, 1978

I, Professor dr. K. de Vreese, Head of the Department of Modern Indian languages in the University of Amsterdam, herewith declare that Dr. P.B. Sannasgala had his lexicological training under my guidance and acquired a profound knowledge of all techniques and methodological problems of modern lexicography.
I do not hesitate to recommend Dr. Sannasgala as being fully qualified for undertaking the project of the contemplated trilingual practical dictionary (Sinhala - English - Tamil) as Editor-in-Chief.

K. de Vreese



SCHOOL OF ORIENTAL AND AFRICAN STUDIES
(University of London)
MALET STREET, LONDON, WC1E 7HP

DEPARTMENT OF SOUTH EAST ASIA AND THE ISLANDS
Telegrams: SOASUL, LONDON W.C.I
Telephone: 01-637 2388

15th January, 1979.

Professor P.B. Sannasgala

Professor Sannasgala is a dedicated lexicographer: lexicography is not only his job but also part of his life.

He and I have had many a long session in which each of us first presented the approach and treatment of our own dictionary, and then we probed and discussed several problems including technical and human factors. By this process we seem to have reaped mutual benefits - solving some outstanding knotty points. Those that remain unsolved - there are a considerable number of them - can be attributed to the differences in the linguistic nature of Sinhala and Burmese.

Professor Sannasgala impresses me as a competent scholar who has a firm grasp of the intricacies of lexicography. I am convinced that his stay in England, though of a short duration, has further widened his vision and matured his judgment - assets that will certainly stand him in good stead in his future work on the Sinhala-English Dictionary.

Hla Pe
Professor of Burmese
and
Editor of A New Burmese-English Dictionary

THESAURUS
LINGUAE LATINAE
Direction

8 MÜNCHEN 22, 9 February 1979
MARSTALLPLATZ 8
TEL. (089) 228271 /241

Hereby I confirm that Professor P.B. Sannasgala has spent a week at the Bavarian Academy of Sciences and Letters and has studied at its various lexicographical institutes. In thorough discussions with the redactors of the Thesaurus linguae Latinae he acquired a profound acquaintance with the organisation and methods of a big historical dictionary.

Then Professor Sannasgala visited and studied the Mittellateinisches Wörterbuch (Dictionary of Medieval Latin), the Bayrisches Mundartwörterbuch (Dictionary of Bavarian Dialects) and the Tibetan Dictionary. This way he was enabled to get to know in the same place 4 different lexicons, which are being compiled at present, and their methods, among which some that deal with living languages and work on various fields in lexicography.

In our discussions that were concerned with general problems of methods, techniques and organisation, Professor Sannasgala showed the most vivid interest and engagement in lexicographical work. With his wide-ranged studies he has definitely acquired good qualifications for an efficient planning and working out of the Sinhala Dictionary.

P. Flury
(Dr. P. Flury)
Director

AKADEMIE DER WISSENSCHAFTEN IN GÖTTINGEN
SANSKRIT-WÖRTERBUCH DER TURFAN-FUNDE

34 Göttingen , February 20, 1979

Professor P. B. Sannasgala, Ph.D., is here in Göttingen from February 12th till 26th in the context of his visit to Germany on the invitation of the German Academic Exchange Service (DAAD). The purpose of this visit was to become acquainted with the present situation and the development of methodology in the field of lexicography.

Here in Göttingen Professor Sannasgala has visited and worked in three major lexicographical projects, viz. in the Sanskrit Dictionary of Central Asian Buddhist Texts (so - called Sanskrit - Wörterbuch der Turfanfunde), in the German Dictionary (Deutsches Wörterbuch begun by the Grimm brothers) and in the Lower Saxonian Dictionary (Niedersächsisches Wörterbuch). The Sanskrit Dictionary and the German Dictionary are being worked out under the supervision of the Academy of Sciences (Akademie der Wissenschaften) in Göttingen, whereas the Lower Saxonian Dictionary belongs to the University of Göttingen. The Sanskrit Dictionary may be described as a special dictionary of Buddhist works discovered from Central Asian manuscripts, mainly of the Sarvāstivāda school of Buddhism. Work for it was begun in 1953 by Professor E. Waldschmidt and it is presently under my supervision. The German Dictionary was begun in 1838, and the first part was published in 1854. After the completion of the first edition in 1960 the second fully revised edition was commenced which is now being edited. It is a dictionary of the present German standard language on historical principles. The Lower Saxonian Dictionary can be characterized as a dictionary of a group of dialects spoken in the federal state of Lower Saxonia (Niedersachsen).

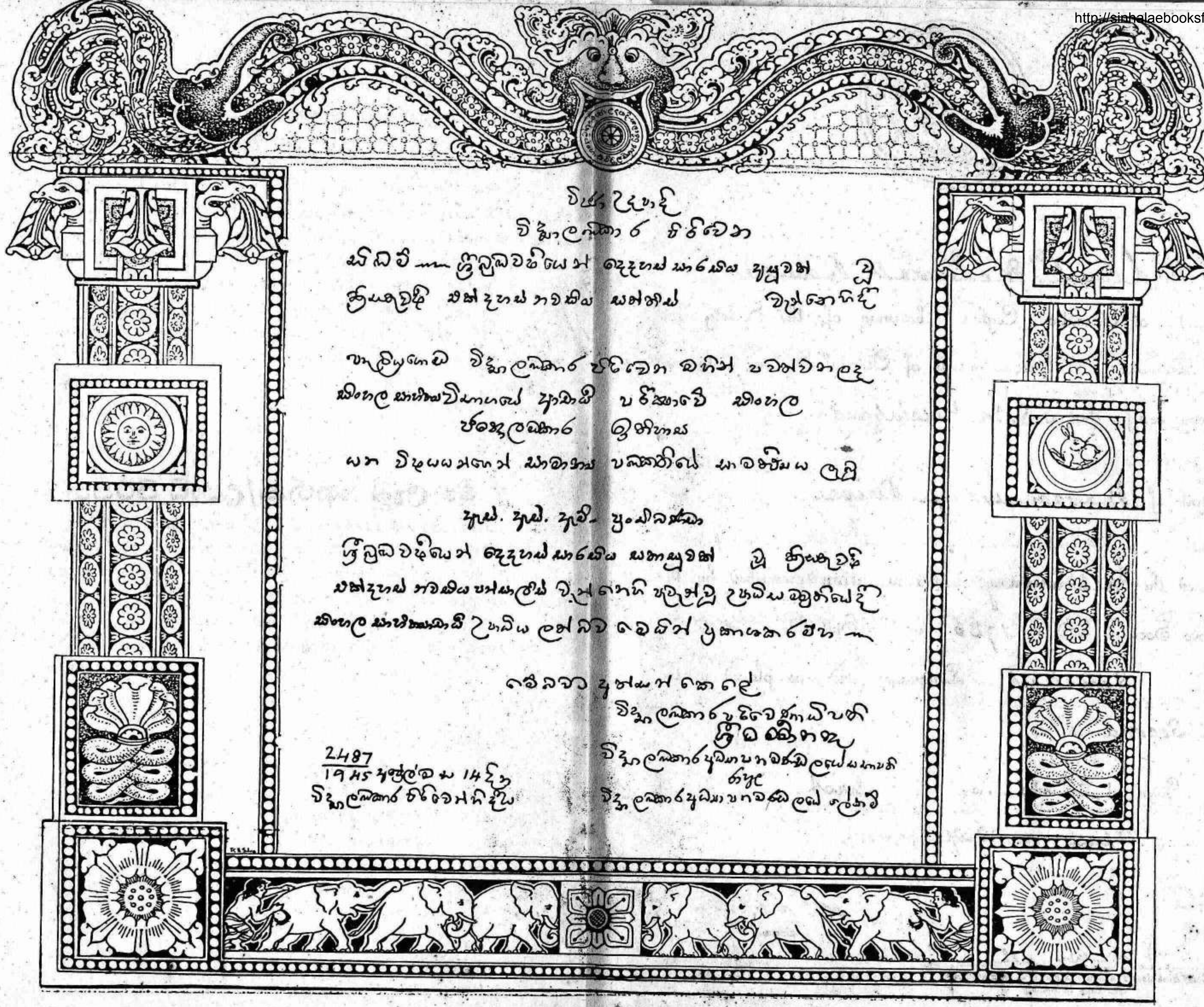
The information gathered from the discussions with the co - workers of these dictionary projects has provided a broad survey of modern lexicographical methods adopted here for different types of dictionaries to Prof. Sannasgala. In addition, he has contributed a lecture on problems of loan - words in the Sinhala language which was followed by a long and intensive discussion in the research colloquium of the Seminar for Indian and Buddhist Studies. Towards the end of his stay, Professor Sannasgala will contribute a paper to the Eighth Working Conference of the Committee for Buddhist Studies of the Academy which is also responsible for supervising the Sanskrit dictionary. The paper is on "The Evolution of the Sinhala Dictionary and Its Present State" and it has been distributed to all participants of the conference.

I am convinced that the visit of Professor Sannasgala can be described as a full success, giving the opportunity of mutual information on progress in the solution of lexicographical problems for him as well as for us. Professor Sannasgala has spent every minute of his time to the task and he has shown himself to be a good expert in the field of lexicography.

Heinz Bechert

(Prof.Dr. Heinz Bechert,
Prof. of Indology and Buddhist Studies, University
of Göttingen, and Chairman,
Committee for Buddhist Studies,
Academy of Sciences)

මා ලැබූ සහතික/උපාධි පිටපත්



විජ්ජා උදපාදි

විද්‍යාලංකාර පිරිවෙන

සිද්ධම් — ශ්‍රී බුද්ධවර්ෂයෙන් දෙදහස් සාරසිය අසූවක් වූ
ක්‍රිස්තුවර්ෂ එක්දහස් නවසිය සතළිස් වැන්නෙහිදී

පෑලියගොඩ විද්‍යාලංකාර පිරිවෙන මගින් පවත්වනලද
සිංහල සාහිත්‍යවිභාගයේ ආචාර්ය පරීක්ෂාවේ සිංහල
ඡන්දෝලංකාර ඉතිහාස
යන විෂයයන්හෙන් සාමාන්‍ය පංක්තියේ සාමර්ථ්‍යය ලැබූ

ආර්. ආර්. ආර්- පුංචිබණ්ඩා

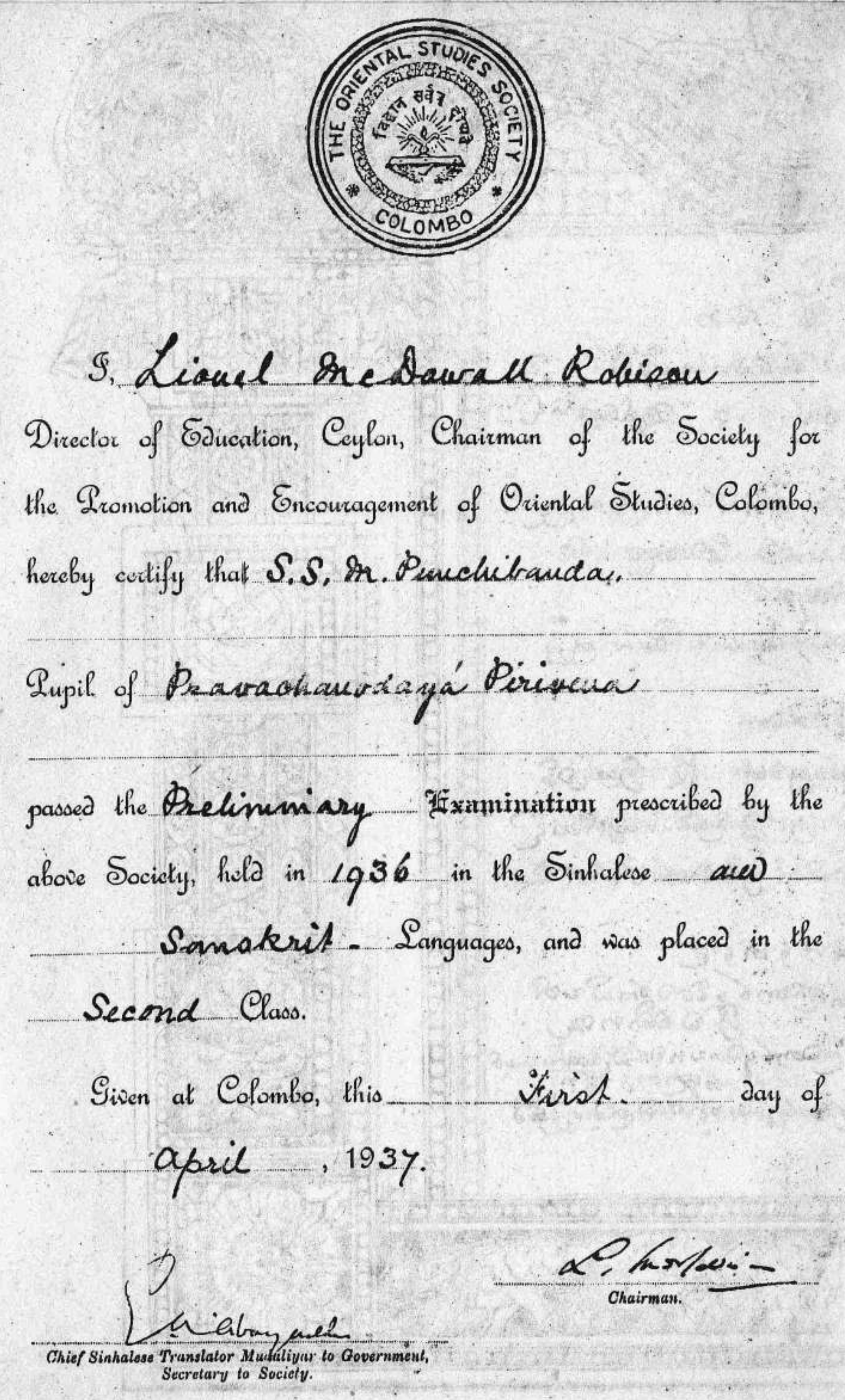
ශ්‍රී බුද්ධවර්ෂයෙන් දෙදහස් සාරසිය සතාසූවක් වූ ක්‍රිස්තුවර්ෂ
එක්දහස් නවසිය පන්සාලිස් වැන්නෙහි පැවැත්වූ උපාධිය මඟුලෙහිදී
සිංහල සාහිත්‍යාචාර්ය උපාධිය ලත් බව මෙයින් ප්‍රකාශකරමු —

මෙබවට අත්සන් කෙළේ

විද්‍යාලංකාර පිරිවෙනාධිපති
ශ්‍රී ධම්මානන්ද

විද්‍යාලංකාර ප්‍රධාන පාලකමණ්ඩලයේ සභාපති
රාහුල
විද්‍යාලංකාර ප්‍රධාන පාලකමණ්ඩලයේ ලේකම්

2487
1945 අප්‍රේල් මස 14 දින
විද්‍යාලංකාර පිරිවෙනේදීය



THE ORIENTAL STUDIES SOCIETY
COLOMBO

I, *Lionel McDowall Robison*

Director of Education, Ceylon, Chairman of the Society for the Promotion and Encouragement of Oriental Studies, Colombo, hereby certify that *S. S. M. Punchibanda*

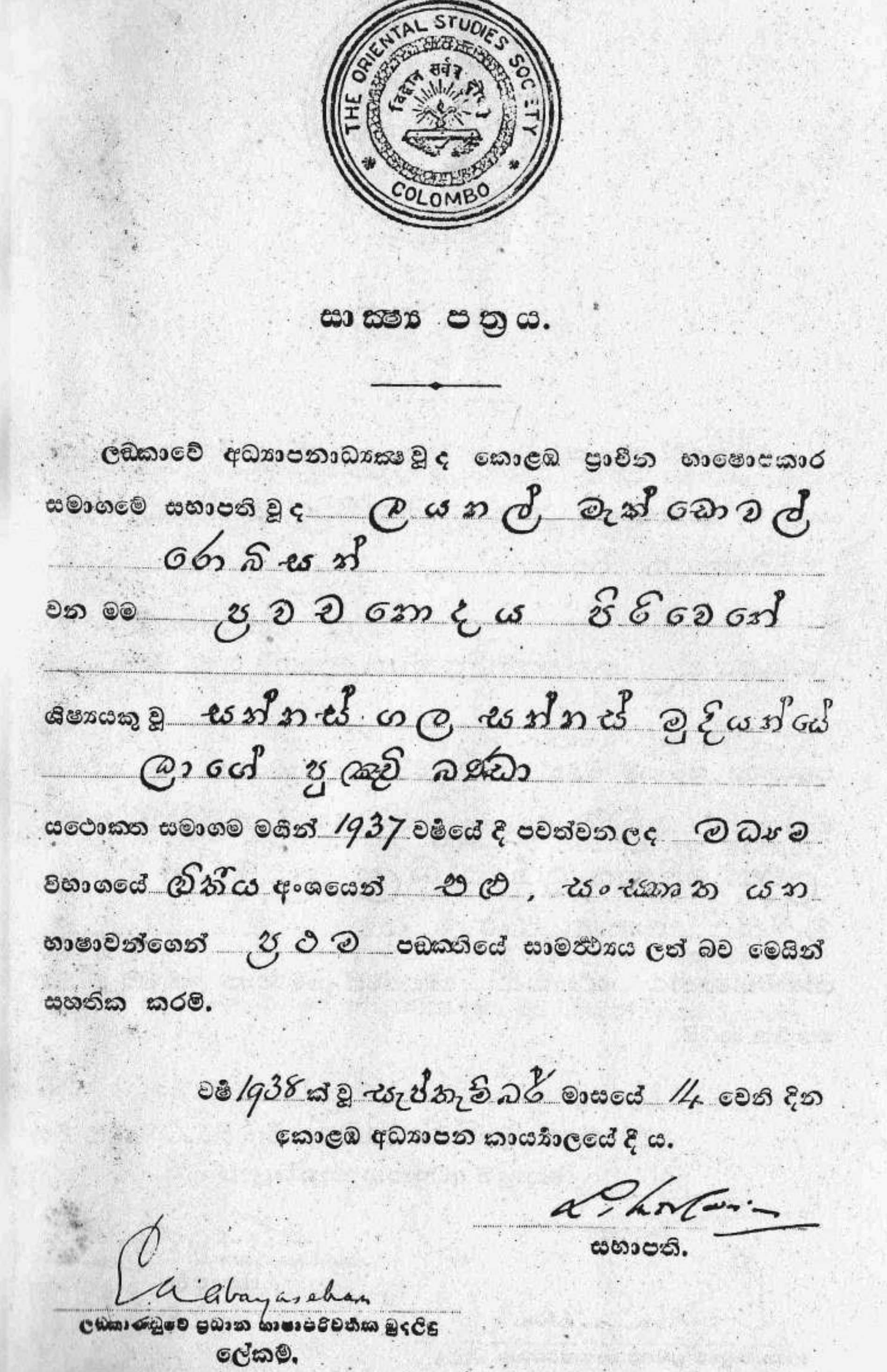
Pupil of *Pravachanodaya Pirivena*

passed the *Preliminary* Examination prescribed by the above Society, held in *1936* in the Sinhalese *and* *Sanskrit* Languages, and was placed in the *Second* Class.

Given at Colombo, this *First* day of *April*, 1937.

Chairman.

Chief Sinhalese Translator Mudaliyar to Government,
Secretary to Society.



THE ORIENTAL STUDIES SOCIETY
COLOMBO

සාක්ෂ්‍ය පත්‍රය.

ලංකාවේ අධ්‍යාපනාධ්‍යක්ෂ වූද කොළඹ ප්‍රාචීන භාෂොපකාර සමාගමේ සභාපති වූද *ලයනල් මැක්ඩොවල් රොබිසන්* වන මම *ප්‍රවචනෝදය පිරිවෙනේ* ශිෂ්‍යයකු වූ *සන්නස්ගල සන්නස් මුදියන්සේලාගේ පුඤ්චි බණ්ඩා* යථෝක්ත සමාගම මගින් *1937* වර්ෂයේ දී පවත්වනලද *මධ්‍යම* විභාගයේ *ද්විතීය* අංශයෙන් *එළු, සංස්කෘත* යන භාෂාවන්ගෙන් *ප්‍රථම* පංක්තියේ සාමර්ථ්‍යය ලත් බව මෙයින් සහතික කරමි.

වර්ෂ *1938* ක් වූ *සැප්තැම්බර්* මාසයේ *14* වෙනි දින
කොළඹ අධ්‍යාපන කාර්‍යාලයේ දී ය.

සභාපති.

ලංකාණ්ඩුවේ ප්‍රධාන භාෂාපරිවර්තක මුදලිඳු
ලේකම්.

සාක්ෂ්‍ය පත්‍රය.

ලංකාවේ අධ්‍යාපනාධ්‍යක්ෂ වූ ද කොළඹ ප්‍රාචීන භාෂෝපකාර සමාගමේ සභාපති වූ ද ලයනල් මැක්ඩවල් රොබිසන් වන මම ප්‍රවචනොදය පිරිවෙනේ ශිෂ්‍යයකු වූ සත්තස්ගල සත්තස්මුදියන්සෙලාගේ පුංචි බණ්ඩා යථෝක්ත සමාගම මගින් *1940* වර්ෂයේ දී පවත්වන ලද අවසාන විභාගයෙන් ඉතිරිව තිබුණු කාණ්ඩයෙන් සමත්ව තකී ලංකා ඉතිහාස පුරාවිද්‍යා ශිලා ලේඛන යන කරුණු වලින්ද ප්‍රාකෘත සිංහල යන භාෂාවන්ගෙන්ද දෙවෙනි පංක්තියේ සාමර්ථ්‍යය ලත් බව මෙයින් සහතික කරමි.

වර්ෂ *1940* ක්වූ ඔක්තෝබර් මාසයේ *17* වෙනි දින
කොළඹ අධ්‍යාපන කාර්‍ය්‍යාලයේ දී ය.

සභාපති.

ලංකාණ්ඩුවේ ප්‍රධාන භාෂාපරිවර්තක මුදලිඳු

සාක්ෂ්‍ය පත්‍රය.

ලංකාවේ අධ්‍යාපනාධ්‍යක්ෂ වූ ද කොළඹ ප්‍රාචීන භාෂෝපකාර සමාගමේ සභාපති වූ ද ලයනල් මැක්ඩවල් රොබිසන් වන මම ප්‍රවචනොදය පිරිවෙනේ ශිෂ්‍යයකු වූ සත්තස්ගල සත්තස් මුදියන්සේලාගේ පුංචි බණ්ඩා යථෝක්ත සමාගම මගින් 1941 වර්ෂයේ දී පවත්වන ලද අවසාන විභාගයෙන් -- සංස්කෘත භාෂාවෙන් ------------ පංක්තියේ සාමර්ථ්‍යය ලත් බව මෙයින් සහතික කරමි.

වර්ෂ 1941 ක්වූ ඔක්තෝබර් මාසයේ 31 වෙනි දින
කොළඹ අධ්‍යාපන කාර්‍ය්‍යාලයේ දී ය.

සභාපති.

ලංකාණ්ඩුවේ ප්‍රධාන භාෂාපරිවර්තක මුදලිඳු
ලේකම්.

සාක්ෂ්‍ය පත්‍රය.

ලංකාවේ අධ්‍යාපනාධ්‍යක්ෂ වූ ද කොළඹ ප්‍රාචීන භාෂොපකාර සමාගමේ සභාපති වූ ද හෙන්රි සැමුවල් පෙරේරා වන මම ප්‍රවචනෝදය පිරිවෙනේ..........

ශිෂ්‍යයකු වූ සන්නස්ගල සන්නස් මුදියන්සෙලාගේ පුංචිබණ්ඩා...

යථොක්ත සමාගම මගින් 1943 වර්ෂයේ දී පවත්වන ලද අවසාන විභාගයෙන් පාලි කොටසින් පමණක්..........

~~භාෂාවන්ගෙන් ද~~

දෙ වැනි...... පංක්තියේ සාමර්ථ්‍යය ලත් බව මෙයින් සහතික කරමි.

වර්ෂ 1943 ක් වූ දෙසැම්බර් මාසයේ 16 වැනි දින
කොළඹ අධ්‍යාපන කාර්‍යාලයේ දී ය.

H. S. Perera
සභාපති.

ලංකාණ්ඩුවේ ප්‍රධාන භාෂාපරිවර්තක මුදලිඳු
ලේකම්.

රාජකීය පණ්ඩිත උපාධියේ සන්නස් පත්‍රය

O. E. Goonetilleke

අධිකාර පත්‍රය

සවස්ති! ශ්‍රීසාරවිරාජිත සාධීනප්‍රදේශ ශ්‍රී ලංකාධිපයෙහි ශාසනාධිකාරප්‍රාප්තවූද, මයිකල් සහ ජෝර්ජ් නම් උභයශුද්ධවරනාමාශ්‍රිත විශිෂ්ටතම ගෞරවපඞ්ක්තීන්හි ශ්‍රේෂ්ඨ නෘප භූෂාභූෂිත වීර සේනාපති පදවියටත්, වික්ටෝරියා මහා රාජ්ඤී නාමාශ්‍රිත වීරසේනාපති පදවියටත්, බ්‍රිතාන්‍යාධිරාජ්‍ය නාමාශ්‍රිත අත්‍යුත්කෘෂ්ට ගෞරව පඞ්ක්තියෙහි වීර සේනාපති පදවියටත් සම්ප්‍රාප්ත වූ ද ශ්‍රීමත් ගරුතර ඔලිවර් අර්නස්ට් ගුණතිලක උතුමාණන් විසින් ප්‍රදානය කරණු ලබන සන්නස් පත්‍රයයි.

කොළඹ ප්‍රාචීන භාෂෝපකාර සමාගම විසින් පවත්වන ලද අවසාන විභාගයෙහි ද ...සන්නස්ගල සන්නස් මුදියන්සෙලාගේ පුංචිබණ්ඩා... තෙමේ ව්‍යාකරණ සිංහල, පාලි, සංස්කෘත භාෂා ද, තදීය ඡන්දෝලංකාර ද, ව්‍යාකරණ ප්‍රාකෘත, ~~හින්දි, දෙමළ~~ භාෂා ද, ලංකාවෘත්තාන්ත පුරාවිද්‍යා හා තර්ක ශාස්ත්‍රය ද යන මේ විෂයයන්හි සම්පූර්ණ වූ ප්‍රවීණත්වයක් දක්වූයේ ය යන බව ද, ඒ විද්‍යාර්ථියා විසින් ව්‍යවස්ථානුකූල ව සම්පාදනය කොට පිළිගන්වන ලද ග්‍රන්ථය [illegible] පරීක්ෂණය කොට සම්මත කරණ ලද බව හා එහෙයින් තෙමේ ...ද්විතීය... පංක්තියෙහි පණ්ඩිත නාමය ලැබීමට සුදුස්සෙක යන බව ද, යථෝක්ත සමාගම විසින් මා වෙත නිවේදනය කරණ ලදින් එම ...සන්නස්ගල සන්නස් මුදියන්සෙලාගේ පුංචිබණ්ඩා... ගේ ශාස්ත්‍රඥතාවයෙහිද, සම්පූර්ණ භාවයෙහි ද, එසේ ම අසංශයිත වූ රාජභක්තියෙහි ද මාගේ දෘඪවිශ්වාසය ඇති හෙයින් යථෝක්ත සමාගමෙහි අනුග්‍රාහකත්වාධිකාර ප්‍රාප්ත වූ මා විසින් එම ධුරයෙන් මා කෙරෙහි ප්‍රතිෂ්ඨිත වූ බලය කරණ කොට [illegible] යථෝක්ත ...සන්නස්ගල සන්නස් මුදියන්සෙලාගේ පුංචිබණ්ඩා... කෙරෙහි ...ද්විතීය... පංක්තියෙහි පණ්ඩිතනාමය හා පදවිය ද මගේ කැමැත්ත ඇති තාක් ධාරණය පිණිස මෙයින් [illegible] බව [illegible] සියලු දෙනා විසින් දත යුතුයි. යථෝක්ත පදවිය සම්බන්ධ වූ ගෞරවය හා සියලු වරප්‍රසාද ඒ ...සන්නස්ගල සන්නස් මුදියන්සෙලාගේ පුංචිබණ්ඩා... වෙත මෙයින් පිහිටුවනු ලැබේ. එහෙයින් එම පණ්ඩිත පදවියට යොග්‍ය වූ සියලු ගරුබුහුමන් සියල්ලන් විසින් යථෝක්ත ...සන්නස්ගල සන්නස් මුදියන්සෙලාගේ පුංචිබණ්ඩා... වෙත කටයුතු බව මෙයින් නියම කොට ඒ සඳහා අණ කරමි.

මෙසේ ව්‍යවස්ථා කොට මගේ අත්සන හා සමාගමේ විශේෂ මුද්‍රාව ද පිහිටුවා දෙන ලද්දේ වර්ෂ 1956 ඔක්තෝබර් මස 20 වැනි දින කොළඹ රාජමන්දිරයේ දී ය.

ඒ වගත් මෙසේ ම, අග්‍ර ආණ්ඩුකාර උතුමාණන්ගේ
නියමය ලෙස [illegible] කෙළේ,

ලංකා රාජ්‍යයෙහි අධ්‍යාපන [illegible] වූ
ප්‍රාචීන භාෂෝපකාර සමාගමේ සභාපති තැන විසිනි.

එසේ ම ලේඛන පොතෙහි සටහන් කෙළේ,

කොළඹ ප්‍රාචීන ...... ලේඛක ...... විසිනි.

අධිකාර පත්තං

සොත්ථි! සිරි සාර විරාජිතෙ සාධීනප්පදෙසෙ සිරිලඞ්කාදීපෙ සාසනාධිකාරප්පත්තෙන මයිකල් සමඤ්ඤිනො චෙව ජෝර්ජ්සමඤ්ඤිනො චාති උභය සුද්ධවරානං නාමසඤ්ඤිත අච්චුත්තමගාරවපන්තියං සෙට්ඨ කුරුසභූසාභූසිත වීරසෙනාපතිපදඤ්ච වික්ටෝරියා මහාරාජිනී නාමසඤ්ඤිත වීර සෙනාපතිපදඤ්ච බ්‍රිතඤ්ඤාධිරජ්ජනාම නිස්සිත පවරතර ගාරවපන්තියං වීර සෙනාපතිපදඤ්ච පත්තෙන සිරිමතා ගරුතරෙන ඔලිවර් අර්නස්ට් ගුණතිලක අරියනාමෙන පභුනා පදීයමානං අධිකාරපත්තමිදං.

සිරි ලඞ්කාදීපෙ වත්තමාන'ග්ගරාජධානිභූතෙ කලම්බුනගරෙ සුපතිට්ඨිතෙන පාචීනභාසොපකාර සමාජෙන පවත්තිතාය [illegible] පරික්ඛාය ...සන්නස්ගල සන්නස් මුදියන්සෙලාගේ පුංචිබණ්ඩා... නාමො ව්‍යාකරණ සීහල, පාලි, සක්කත භාසාසු චෙව තදීයඡන්දෝලඞ්කාර සත්ථෙසු ච, ව්‍යාකරණ පාකත, ~~හින්දි දමිළ~~ භාසාසු ච, ලඞ්කෙතිහාස පුරාවිජ්ජා තක්ක සත්ථෙසුපි, [illegible] පාටවං දස්සෙසි, යථානියමං තෙන විරචිතො ගන්ථො තාය සමිතියා යථාවිධි සුපරික්ඛිතො පමාණභූතො සම්මතොති ච, තස්මා එසෙසො ...ද්විතීය... පන්තියං පණ්ඩිතාධිකාරපදං [illegible] යුත්තරූපොති ච මම්මපති නිවෙදිතත්තා, තස්ස පාචීන භාසොපකාර සමාජස්ස අනුග්ගාහකභූතෙන මයා [illegible] යථා වුත්තස්ස [illegible] චෙව සාමත්ථියෙ ච තථෙව තස්ස'සංසිත රාජභත්තියං ච මයාං දළ්හවිස්සාසත්තා යථාවුත්තො ...සන්නස්ගල සන්නස් මුදියන්සෙලාගේ පුංචිබණ්ඩා... නාමිකො ...ද්විතීය... පන්තියං පණ්ඩිතොපාධි පදවී ච යාව මයං රුචි ධාරෙතබ්බාති ඉමිනා [illegible] සබ්බෙහි [illegible] නිවෙදීයතෙ.

තප්පදසම්බන්ධා සගාරව සිබ්බිල වරප්පසාදා තස්මිං ...සන්නස්ගල සන්නස් මුදියන්සෙලාගේ පුංචිබණ්ඩා... නාමිකෙ අනෙනෙව පතිට්ඨාපියන්තෙ.

තස්මා තප්පදානුරූපං සකලං සගාරවබහුමානං අස්මිං ...සන්නස්ගල සන්නස් මුදියන්සෙලාගේ පුංචිබණ්ඩා... නාමිකෙ [illegible] තදත්ථමාණාපයාමි.

ඉච්චං වවත්ථාපිය මයාං හත්ථසඤ්ඤං තස්ස සමාජස්ස විසෙස මුද්දිකං ච නිවෙසිය පදින්නමිදං 1956 වස්සෙ ඔක්තෝබර මාසෙ 20 දිනෙ කොළඹ රාජමන්දිරෙ.

තප්පදභූත ලඞ්කාධිපතිනො ආණාය පකාසිතං මයා,

නාමෙන ලඞ්කාරජ්ජස්ස අජ්ඣාපනාධිකාරී [illegible]
පාචීන භාසොපකාර සමාජස්සාධිපති [illegible]

තප්පදභූතං ලෙඛපොත්ථකෙ සන්නිවෙසිතං මයා,

නාමෙන පාචීන භාසොපකාර සමාජස්ස ලෙඛක [illegible]

අධිකාර පත්‍රම්

ස්වස්ති! ශ්‍රීසාරවිරාජිතෙ සාධීනප්‍රදෙශෙ ශ්‍රී ලඞ්කාද්වීපෙ ශාසනාධිකාරප්‍රාප්තෙන . මෛකල් නාමේන, ජෝර්ජ් නාමකශ්චෙත්‍යුභය ශුද්ධවරයෝර් නාමාශ්‍රිතාත්‍යුත්කෘෂ්ට ගෞරව පඞ්ක්ත්‍යාං, ශ්‍රේෂ්ඨ නෘප භූෂාභූෂිත වීර සේනාපති පදවීඤ්ච වික්ටෝරියා මහාරාජ්ඤී නාමාශ්‍රිත වීර සේනාපති පදවීඤ්ච බ්‍රිතාන්‍යාධිරාජ්‍ය නාමාශ්‍රිත ප්‍රවරතර ගෞරව පඞ්ක්ත්‍යාං වීර සේනාපති පදවීඤ්ච සම්ප්‍රාප්තෙන ශ්‍රීමතා ගුරුතරෙණ ඔලිවර් අර්නෙස්ට් ගුණතිලක ඉත්‍යාඛ්‍ය නාම්නා ප්‍රභුණා ප්‍රදීයමානමධිකාරපත්‍රමිදම්.

ශ්‍රී ලඞ්කාද්වීපෙ වර්තමානාග්‍රරාජධානීභූතෙ කලම්බු නගරෙ ප්‍රාචීන භාෂෝපකාර සමාජෙන ප්‍රවර්තිතෙ'වසාන පාඨපරීක්ෂණෙ ...සන්නස්ගල සන්නස් මුදියන්සෙලාගේ පුංචිබණ්ඩා... නාමා ව්‍යාකරණ සිංහල පාලි සංස්කෘත භාෂාසු තදීයච්ඡන්දෝලඞ්කාර ශාස්ත්‍රෙෂු ච ව්‍යාකරණ ප්‍රාකෘත ~~හින්දි ද්‍රමිළ~~ භාෂාසු ච ලඞ්කෙතිහාස පුරාවිද්‍යා තර්ක ශාස්ත්‍රෙෂු ච [illegible], යථානියමං තෙන විරචිතො ග්‍රන්ථො [illegible] සමාජෙන යථාවිධි සුපරීක්ෂිතඃ ප්‍රමාණභූතඃ සම්මත ඉති ච, තස්මාදෙවාසෞ ...ද්විතීය... පඞ්ක්තෞ පණ්ඩිතසංඥාං [illegible] ඉති ච සමාජෙන මෙ නිවේදිතත්වාත් [illegible] මයා [illegible] මම දෘඪවිශ්වාසත්වාත් ...සන්නස්ගල සන්නස් මුදියන්සෙලාගේ පුංචිබණ්ඩා... නාමසි ...ද්විතීය... පඞ්ක්තෞ පණ්ඩිතොපාධිපදවී ච යාවන්මම [illegible] ප්‍රාපයාමි [illegible].

තත්පදසම්බද්ධ සකල වරප්‍රසාදශ්චාස්මින් ...සන්නස්ගල සන්නස් මුදියන්සෙලාගේ පුංචිබණ්ඩා... නාමනි අනෙනෛව ප්‍රතිෂ්ඨාප්‍යතෙ.

තස්මාත්තත්පදානුරූපං සත්කාරං සගෞරවබහුමානමස්මින් ...සන්නස්ගල සන්නස් මුදියන්සෙලාගේ පුංචිබණ්ඩා... නාමනි [illegible] තදර්ථමාඥාපයාමි.

ඉත්ථං ව්‍යවස්ථාප්‍ය මම හස්තසංඥං තස්‍ය සමාජස්‍ය විශෙෂ මුද්‍රාං නිවෙශ්‍ය ප්‍රදත්තමිදං 1956 වර්ෂෙ ඔක්තෝබර මාසෙ 20 දිනෙ කොළඹ රාජමන්දිරෙ ඉති.

තත්පදභූත ලඞ්කාධිපතෙරාඥයා ප්‍රකාශිතං මයා,

නාමතො ලඞ්කාරාජ්‍යස්‍යාධ්‍යාපනාධිකාරී [illegible]
ප්‍රාචීන භාෂෝපකාර සමාජස්‍යාධිපති [illegible]

තත්පදභූතං ලෙඛපුස්තකෙ සන්නිවෙශිතං මයා,

නාමතො ප්‍රාචීන භාෂෝපකාර සමාජස්‍ය [illegible]

Diploma.

By His Excellency Sir Oliver Ernest Goonetilleke, Knight Grand Cross of the Most Distinguished Order of St. Michael and St. George, Knight Commander of the Royal Victorian Order, Knight Commander of the Most Excellent Order of the British Empire, Governor-General and Commander-in-Chief of the Island of Ceylon and its Dependencies.

To Sannasgala Sannas Mudiyanselage Punchi Banda

and all and singular to whom these Presents shall come:

GREETING.

WHEREAS the Society for the Promotion and Encouragement of Oriental Studies, Colombo, has, after due examination in that behalf held, approved of Sannasgala Sannas Mudiyanselage Punchi Banda as a person well versed in the classical tongues Elu, Pali, Sanskrit ~~and Prakrit~~ in their several departments of Grammar, Rhetoric and General Literature as also in the Science of Logic and in the History and Antiquities of Ceylon, as well as in the tongues Prakrit, ~~Hindi and Tamil~~ inclusive of Grammar and, after due consideration of the thesis submitted by him, has reported to me his fitness to hold the rank and title of Pandit in the second class.

Know Ye that I having great confidence in the attainments and ability of the said Sannasgala Sannas Mudiyanselage Punchi Banda and in his undoubted fidelity, do, by virtue of the powers in me vested as Patron of the said Society for the Promotion and Encouragement of Oriental Studies, Colombo, hereby confer on him the office, rank and title of Pandit, in the second class to be held by the said Sannasgala Sannas Mudiyanselage Punchi Banda during my will and pleasure. And I confirm unto him all the dignity and privileges thereof.

All persons whom it may concern are hereby ordered and directed to acknowledge the said Sannasgala Sannas Mudiyanselage Punchi Banda in the rank and under the title of Pandit thus conferred on him, and to pay to him all honours not abrogated by me to which he may be entitled in virtue thereof by custom or usage.

Given under my hand and the Society's Special seal at the Queen's House in the City of Colombo this 20th day of October 1956.

By His Excellency's command,

Director of Education of the Island of Ceylon and
President of the Oriental Studies Society, Colombo.

Registered.

UNIVERSITY OF CEYLON

This is to certify that

at a Convocation holden in Colombo on the twenty-sixth day of August 1949

Punchi Bandara Sannasgala

was admitted to the Degree of Bachelor of Arts

Witness our hands this twenty-sixth day of August One thousand nine hundred and forty nine.

W. Ivor Jennings
Vice-Chancellor

A. M. K. Cumaraswamy

Registrar

UNIVERSITY OF CEYLON

This is to certify that

at a Convocation holden in Colombo on the twenty-ninth day of October 1954

Punchi Bandara Sannasgala

was admitted to the Degree of

Master of Arts

Witness our hands this twenty-ninth day of October One thousand nine hundred and fifty-four

W. Ivor Jennings

Vice-Chancellor

Registrar

UNIVERSITY OF CEYLON

This is to certify that

at a Convocation holden in Peradeniya on the

Fourth day of November 1960

Punchi Bandara Sannasgala

was admitted to the Degree of

Doctor of Philosophy

Witness our hands this Fourth day of

November One thousand nine hundred and sixty

N. Attygalle
Vice-Chancellor

Registrar

බ්දකෝෂ විද්‍යා පශ්චාත් පුහුණු සහතිකය

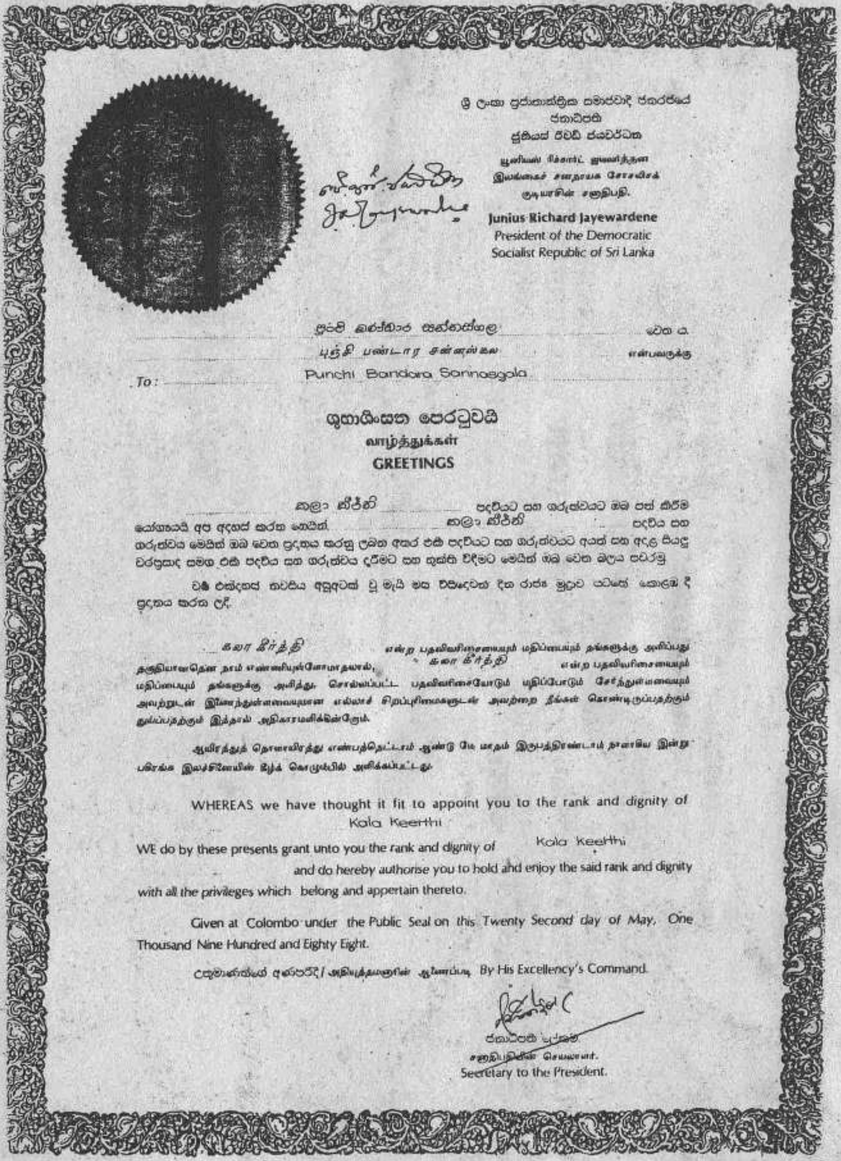
INDIANA STATE UNIVERSITY
TERRE HAUTE, INDIANA

PUNCHI B. SANNASGALA HAS COMPLETED TWO COURSES OF GRADUATE TRAINING IN LEXICOGRAPHY AT INDIANA STATE UNIVERSITY DURING THE FALL SEMESTER OF 1984-1985: LEXICOLOGY: WORD FORM AND FUNCTION; AND LEXICOGRAPHY: MAKING AND USING DICTIONARIES. HE EARNED THE GRADE OF B IN THE EXAMINATIONS.

J. Edward Gates
J. EDWARD GATES
PROFESSOR OF ENGLISH

Ronald L. Baker
RONALD L. BAKER
CHAIR, DEPARTMENT OF ENGLISH

කලාකීර්ති සම්මානය



ශ්‍රී ලංකා ප්‍රජාතාන්ත්‍රික සමාජවාදී ජනරජයේ
ජනාධිපති
ජුනියස් රිචඩ් ජයවර්ධන

ஜூனியஸ் ரிச்சர்ட் ஜயவர்த்தன
இலங்கைச் சனநாயக சோசலிசக்
குடியரசின் சனாதிபதி.

Junius Richard Jayewardene
President of the Democratic
Socialist Republic of Sri Lanka

පුංචි බණ්ඩාර සන්නස්ගල වෙත ය.
புஞ்சி பண்டார சன்னஸ்கல என்பவருக்கு
To: Punchi Bandara Sannasgala

ශුභාශිංසන පෙරටුවයි
வாழ்த்துக்கள்
GREETINGS

කලා කීර්ති පදවියට සහ ගරුත්වයට ඔබ පත් කිරීම යෝග්‍යයයි අප අදහස් කරන හෙයින් කලා කීර්ති පදවිය සහ ගරුත්වය මෙයින් ඔබ වෙත ප්‍රදානය කරනු ලබන අතර එකී පදවියට සහ ගරුත්වයට අයත් සහ අදාළ සියලු වරප්‍රසාද සමග එකී පදවිය සහ ගරුත්වය දැරීමට සහ භුක්ති විඳීමට මෙයින් ඔබ වෙත බලය පවරමු.

වර්ෂ එක්දහස් නවසිය අසූඅටක් වූ මැයි මස විසිදෙවන දින රාජ්‍ය මුද්‍රාව යටතේ කොළඹ දී ප්‍රදානය කරන ලදී.

கலா கீர்த்தி என்ற பதவியினையும் மதிப்பையும் தங்களுக்கு அளிப்பது தகுதியானதென நாம் எண்ணியுள்ளோமாதலால், கலா கீர்த்தி என்ற பதவியினையும் மதிப்பையும் தங்களுக்கு அளித்து, சொல்லப்பட்ட பதவியினையோடும் மதிப்போடும் சேர்ந்துள்ளனவும் அவற்றுடன் இணைந்துள்ளனவுமான எல்லாச் சிறப்புரிமைகளுடன் அவற்றை நீங்கள் கொண்டிருப்பதற்கும் துய்ப்பதற்கும் இத்தால் அதிகாரமளிக்கின்றோம்.

ஆயிரத்துத் தொளாயிரத்து எண்பத்தெட்டாம் ஆண்டு மே மாதம் இருபத்திரண்டாம் நாளாகிய இன்று பகிரங்க இலச்சினையின் கீழ்க் கொழும்பில் அளிக்கப்பட்டது.

WHEREAS we have thought it fit to appoint you to the rank and dignity of Kala Keerthi WE do by these presents grant unto you the rank and dignity of Kala Keerthi and do hereby authorise you to hold and enjoy the said rank and dignity with all the privileges which belong and appertain thereto.

Given at Colombo under the Public Seal on this Twenty Second day of May, One Thousand Nine Hundred and Eighty Eight.

උතුමාණන්ගේ අණපරිදි / அதிமேதகையவர்களின் ஆணைப்படி By His Excellency's Command.

ජනාධිපති ලේකම්
சனாதிபதியின் செயலாளர்.
Secretary to the President.

පැතුම: චිරිත: යහගී.

නැණැති දන නිරතුරු—
　　යහමඟෙහි සිත යොදවා
කටයුතු කර දිවිය—
　　සෙත ලබයි පල ගන්වා.

ඇත නැත ද පරලොව—
　　කළ හොඳ වැඩ දෙවයි තොස
මදිවි යහමග ඇත—
　　සැනසුමකි එය මට දැන්.

උතුම් මිනිසත්බවැ—
　　යහපල නෙලනුවට මා
දිරා යන මෙකයින්—
　　ගත් වැඩෙහි දැන් තොස්වෙමි

පොතපතෙහි ළැදි මා—
　　එමගින් දියුණු කළ නැණ
මතු උපත ලදවිට—
　　සිය ගුණෙනි වැඩිවේවා.

අප රට දැය සමය—
　　යහපත පතා වෙහෙසී
කළ කී ලියූ දෙය—
　　ලෝ දනට වැඩවේවා.

ඌවරට හෙළිකළ—
　　පට්ටිපොල කඳුපාමුල
අඹෙවෙල ගමැ දිනු—
　　සන්නස්ගලගෙ පැතුමයි.